WALT DISNEY

MANUALE DI NONNA PAPERA

arnjosax

ARNOLDO MONDADORI EDITORE

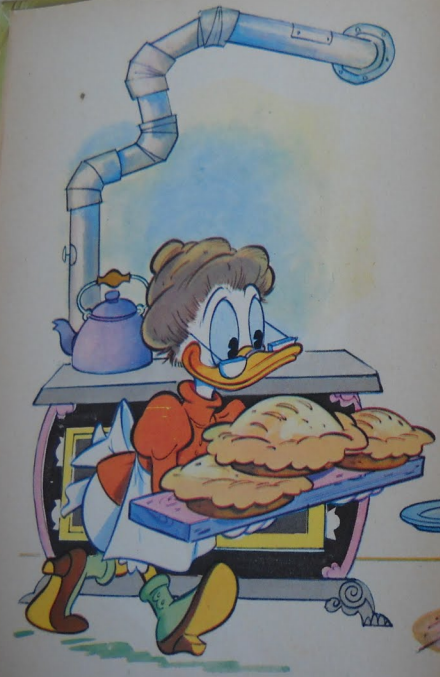
Testi di
ELISA PENNA
Illustrazioni di
GIOVAN BATTISTA CARPI

Impaginazione di
ERCOLE ARSENI
e FRANCO LOSTAFFA

34336

DISNEY MANUALE
DI NONNA PAPERA
10a Ed. VARIA RAGAZZI
MONDADORI

© 1970 Walt Disney Productions
Pubblicato da Arnoldo Mondadori Editore, Milano
I edizione ottobre 1970
X edizione agosto 1976



PRESENTAZIONE

Cari amici, attenti a...! Attenti a come sfogliate questo Manuale. È altamente esplosivo. È il Manuale infatti in cui sono raccolti, svelati e documentati tutti i "dolci segreti" di Nonna Papera. Da questo momento le sue celebri torte (caramelle, panini imbottiti, aranciate e falsi minestroni) non saranno piú un mistero per voi! A voi il mestolo, amici: leggete e cucinate!

AVVERTENZA

In quasi tutte le ricette sono stati dati speciali "accorgimenti e consigli", tutti contrassegnati da un numero, per evitare inutili ripetizioni nel testo. Il capitolo degli accorgimenti si trova a pag. 240 e seguenti. Mentre l'indice generale e... ragionato delle ricette è a pag. 248 e seguenti.

TUTTO COMINCIÒ NELLA NOTTE DEI TEMPI...

...e proprio la mattina in cui un'ape, forse un po' miope, punse l'Uomo scambiandolo per un fiordaliso! L'Uomo, non tollerando il sopruso, raggiunse il cavo dell'albero dove l'ape aveva il suo regno e v'infilò la mano per fare piazza pulita. No, non l'avesse mai fatto! Ululando per il dolore, fu costretto a battere in ritirata con la mano trafitta da mille pungiglioni. Istintivamente però, come per averne un po' di sollievo, si portò l'arto offeso alla bocca. Meraviglia! Quelle sue dita, gonfie come otri, erano dolci come il... miele! Sì, l'Uomo, mettendo le zampe su un favo, aveva scoperto il miele e gettato le basi della pasticceria.

LA FOCACCIA DEL PALEOLITICO

Dati i tempi, tempi duri poiché siamo nell'Età della Pietra e la ruota è ben lontana dal girare non essendo stata ancora inventata, la focaccia ebbe al suo nascere forma "quadrata". Perciò, se volete restare al passo coi sassi di allora, munitevi d'uno stampo "quadrato" e procedete.

Che cosa occorre:

gr 200 farina bianca; gr 200 miele; gr 40 burro; 1 limone; 8 cucchiai di latte; 1 uovo; 1 pizzico di sale e 1 pizzico di bicarbonato.

Come si procede:

sciogliete a fiamma molto bassa il burro con il latte. Appena il composto sarà molto caldo, aggiungetevi il miele e mescolate per qualche minuto. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Intanto, in una zuppiera mescolate pian piano, in modo che si amalgamino senza grumi, la farina, il sale, il bicarbonato, la scorza grattugiata del limone e l'uovo. Aggiungete il sugo di mezzo limone; poi, poco alla volta, il composto latte-miele-burro raffreddato. Imburrate lo stampo e versatevi l'impasto. Fate cuocere in forno ben caldo per tre quarti d'ora. (Accorgimenti n. 7, 14, 15, 20)

I BISCOTTI DEL DRAGO

Il capo-ufficio non era ancora stato inventato, ma di lavoro ce n'era lo stesso a bizzeffe. Uomini e donne, dall'alba al tramonto, erano impegnatissimi con la caccia, la mietitura e le operazioni di scavo. Fu appunto squadrando un sasso, antenato del mattone, che l'uomo inventò la "zia". Quasi superflua oggigiorno, allora si rivelò di grande utilità. L'uomo infatti aveva trovato in lei la persona più adatta a cui affidare i figli. Dotate di particolare fantasia, le "zie" ne inventavano una ogni giorno per tener buoni i nipoti: questa ricetta è una loro invenzione.

Che cosa occorre:

gr 200 farina bianca; gr 120 burro; gr 100 miele; 1 uovo; 1 cucchiaino di lievito; 1 bel pizzico di cannella in polvere.

Come si procede:

in una zuppiera mettete il burro, che sia stato tolto dal frigo almeno da un'ora, e battetelo fino a renderlo cremoso e soffice. Amalgamatevi pian piano il miele, poi l'uovo che avrete intanto sbattuto a parte, e la farina con il lievito e la cannella. L'impasto apparirà molto compatto tanto che farete fatica a muovere il cucchiaio. Non spaventatevi e non disarmate. Quando avrete una specie di palla soda e rigonfia, toglietene un pizzico e sagomatelo con le mani. Tanti pizzichi, tante sagome rozzamente quadrate o rettangolari e... altrettanti Biscotti del Drago che farete cuocere in forno ben caldo per 15-20 minuti e servirete ben... freddi!

IL GROG DELLO SPIFFERO

Allora non esistevano pastiglie e sciroppi per la tosse e per il mal di gola. Però esistevano spifferi e correnti d'aria. Si capisce: gli uomini abitavano o in caverne o su palafitte in palude. Così era un bel problema difendersi dai mali di... magione! Sul problema discussero e starnutirono a lungo i cavernicoli finché Nonno Antenato non inventò la bevanda calda. Che mente! Quel dritto d'un Nonno fece bollire dapprima dell'acqua di palude: e il disgusto fu generale. Tentò di nuovo facendo bollire questa volta del latte con un po' di miele. E fu il successo. Tuttora valido, caso mai voleste evitare certi sciroppacci contro la tosse.

Che cosa occorre:
1 tazza di latte; 2 cucchiai di miele.

Come si procede:
al latte molto caldo aggiungete il miele. Quindi: 1° versare in tazza, 2° trangugiare, 3° andare a dormire. Buonanotte!

POI VENNE IL DILUVIO E...

... e con Noè, appena si furono un po' calmate e abbassate le acque, gli uomini fecero la conoscenza delle viti. No! Non "quelle". Queste: le viti di uva. E dall'uva al vino... l'alzata di gomito fu breve. Tanto che il buon patriarca, intensificata la coltivazione della vite e organizzata la pigiatura dell'uva, trovò il sistema di mettere un goccio di quel buono dappertutto. Nel brodo, nello stufato, nei dolci e nel caffè.

IL CONSOMMÈ DEL PATRIARCA

Che cosa occorre:
1 tazza di brodo ristretto; 2 cucchiai di vino rosso.

Come si procede:
versate il vino nel brodo bollente e servitelo in tazza al papà.

P. S. Questa gentilezza, nei riguardi delle superiori autorità patriarcali, è particolarmente consigliata nelle giornate di... luna piena e d'un tre secco in matematica.

GIALLONA ALLA DIPLOMATICA

La pesca deve il proprio nome a un errore geografico dei latini che, credendo il frutto originario della Persia, la chiamarono "persica". Ah! Ah! E invece, ma lo si seppe poi, è originaria della Cina. Che figura! Se la pesca poi è quella... be', ragazzi, potete "cucinarla" così come Nonna Papera vi suggerisce. Noterete anche in questo caso lo zampino di Noè.

Che cosa occorre:
2 o 3 bellissime pesche gialle mature; 2 bicchieri di vino.

Come si procede:
in una coppa o in una caraffetta sistemate la pesca o le pesche affettate: 8 fette per ogni pesca. Versateci sopra con una certa abbondanza il vino rosso. Mettete in fresco e... al momento della frutta presentate la "giallona" diplomatica. (Accorgimento n. 8)

STUFATO ALLA DILUVIO

Sem, Cam e Jafet, stanchi di trangugiar tapioca e brodo di lenticchie, un giorno presero il coraggio a due mani e dissero: "Papà! non ci sarebbe qualcosa di più sostanzioso da mettere sotto i denti?" A tali parole, mentre gli animali si ritiravano muti e in ordine sparso sottocoperta, Noè rispose: "Quando toccheremo terra e potremo disporre degli ingredienti adatti, vi preparerò uno di quegli stufatini... Ecco: ho già inventato la ricetta che tramanderò a... Nonna Papera!"

Che cosa occorre:
gr 700 di manzo; ½ litro vino rosso; 1 carota; 2 gambi di sedano; un ciuffo di prezzemolo; 3 cucchiai di olio e 1 di burro.

Come si procede:
in una zuppiera mettete a bagno, nel vino, la carne. Lasciatela immersa per una notte. In una casseruola fate dorare l'olio e il burro e sistematevi la carne sgocciolata. A fiamma viva, rosolate tutti i lati del pezzo di carne a pentola scoperta. Quindi salate con un bel pizzico di sale grosso e tagliate a fette la carota, a pezzetti il sedano e aggiungete il prezzemolo. Mettete il coperchio e fate cuocere per una mezz'oretta a fiamma bassa. Quindi aggiungete qualche cucchiaiata di vino e di acqua. Proseguite nella cottura per un'altra oretta.

LA COPPA DEL DRITTO

Non a caso questa ricetta porta il nome di Gancio. Gancio, come sapete, è un corvo. E fu proprio un corvo, lontanissimo antenato di Gancio, il due zampe che Noè mandò in perlustrazione quando l'Arca si trovava ancora in brutte acque. Il corvo ascoltò attentamente le istruzioni di Noè e prese il volo. Lo prese tanto bene che... di lui non si seppe più nulla. Il buon Noè buttò giù un goccio di quel buono per tirarsi su, spedì la colomba e inventò la ricetta che segue.

Che cosa occorre:
gr 1000 di ciliegie; 1 limone; 1 litro di vino rosso; un bastoncino di cannella; 3 chiodi di garofano; gr 150 di zucchero.

Come si procede:
togliete il picciolo e il nocciolo alle ciliegie, tagliandole a metà. Fate questa operazione sopra una scodella, così che il sugo non vada perso. Fate bollire "tutto" (vino, ciliegie, garofani, ecc... esclusi i noccioli) per dieci minuti e mescolate senza però schiacciare le ciliegie. Versate in una grande coppa; togliete la cannella, i chiodi di garofano e la scorza di limone. Lasciate raffreddare e mettete la coppa in frigo, da cui la toglierete mezz'ora prima di servire in tavola.
(Accorgimento n. 5)

LA MERENDA DEL CUCCIOLO

Stando alla Bibbia, l'Arca era una specie di cassone rettangolare in grado più di galleggiare che di navigare. Era lungo m 150, largo 25 e alto 15. Ora che avete le misure... misuratevi con questa ricetta lampo: ottima nei giorni di pioggia.

Che cosa occorre:
qualche brioche tipo "veneziana" e budino al cioccolato.

Come si procede:
tagliate la calotta superiore delle veneziane e svuotatele internamente con mano leggera per non rompere lo strato esterno. Preparate, come da istruzioni sulla scatola, il budino al quale unirete la "mollica" della veneziana a pezzetti. Mescolate bene e versatene quanto basta nella brioche che richiuderete con la sua calotta.

IL CIN-CIN DEL GHIRO

Subito fin dal primo giorno scoppiò un parapiglia tra tutti gli animali: fra i "notturni" e i "diurni". Succedeva infatti che... chi dormiva di giorno, di notte faceva un gran chiasso. E viceversa. Ma chi fra tutti perdette maggiormente le staffe fu il ghiro che, abitando accanto al leone, non riusciva a chiudere occhio di giorno per i ruggiti. Allora Noè fece una cosa molto semplice: per calmare gli ospiti, far loro trascorrere una buona notte e dissipare principi d'infreddature, preparò per tutti il "Cin-Cin del ghiro", quello che molto più tardi i francesi avrebbero chiamato "vino brûlé".

Che cosa occorre:
1 bicchiere di vino rosso; qualche chiodo di garofano; una scorzetta di limone; un pezzetto di cannella.

Come si procede:
scaldate in un pentolino il vino con i chiodi di garofano e la cannella. Quando il liquido sta per bollire, togliete dal fuoco e filtrate perché cannella e chiodi non vadano di traverso. Versate aggiungendo (a piacere) due cucchiaini di zucchero e la scorzetta di limone.

P.S. Sapete ragazzi? Potete offrire questa bevanda a quella simpaticissima pro-prozia che, volendo farvi dormire, dopo avervi rimboccato ben strette le coperte fin quasi a farvi soffocare, vi racconta proprio quella tal lamosa storia che conoscete a menadito e che perciò non vi lascia prendere sonno.

GRANDI PASSI PRIME CIVILTÀ

Un rapido giro d'orizzonte sulle Grandi Civiltà del Passato e la prima, antichissima, che incontriamo è quella dei Sumeri. Con questo popolo, guerriero, abbiamo la prima forma di scrittura: geroglifica, che diverrà poi la ben nota cuneiforme. I Sumeri lavorarono artisticamente rame, stagno e oro; fondarono grandi città come Uruk, Ur, Susa, Babilonia. Prepararono un calendario lunare di 354 giorni e i loro sovrani fecero innalzare grandiosi templi a forma di terrazze soprapposte. Intanto faceva la sua prima comparsa la ruota! Che invenzione da capogiro, ragazzi! Approfittiamone per girare subito... la pagina.

DELIZIA IN TERRAZZA

La caratteristica forma dei templi sumerici, detti ziggurat, ha suggerito a Nonna Papera la seguente ricetta. Di semplice fattura e felicissima riuscita è qui anche per voi.

Che cosa occorre:
n. 20 biscotti del tipo "savoiardi"; 2 pacchetti di budino: alla vaniglia e al cioccolato; 20 cucchiai di marsala secco; 1 litro di latte e 4 cucchiai di marmellata d'albicocche.

Come si procede:
preparate, separatamente, i budini rinforzando quello al cioccolato con due cucchiai di cacao amaro e due cucchiai di zucchero. I due budini dovranno risultare più morbidi del solito. Perciò aggiungete qualche cucchiaio di latte in più. Lasciate raffreddare tenendoli separati. Intanto, in una zuppiera, mettete uno accanto all'altro, a pancia in giù, tanti biscotti quanti ne stanno sul fondo. Su ogni biscotto fate scendere un cucchiaio di marsala. Quindi un leggerissimo-issimo strato di marmellata; poi uno strato di budino alla vaniglia. Poi uno strato di biscotti, quindi il marsala e la marmellata e uno strato di budino al cioccolato. Nuovo giro di biscotti, marsala, marmellata e budino fino a esaurimento. La copertura sarà costituita da uno strato di budino. Mettete in fresco per qualche ora... quindi servite in tavola. Auguri!

LA RUOTA DELLA FORTUNA

I Sumeri denominarono se stessi "teste nere": Nonna Papera ignora il perché ma non se ne cruccia. Il suo pensiero, riverente e culinario, è tutto e soltanto per la ruota.

Che cosa occorre:
2 torte di pasta Margherita (dose 4-6 persone) che potrete acquistare nelle pasticcerie, mezza tazzina di caffè molto forte; 10 cucchiai di alchermes; 20 cucchiai di maraschino; il contenuto di due pacchetti di budino al cioccolato; 3 cucchiai di cacao amaro; 3 cucchiai di zucchero.

Come si procede:
preparate il budino in un unico tegame, come da indicazioni date sul pacchetto, amalgamandovi insieme lo zucchero e il cacao. Fate cuocere. Prima di togliere dal fuoco aggiungete il caffè. Lasciate raffreddare il doppio budino, mescolando ogni tanto affinché non si formi quella nota pellicola in superficie. Intanto tagliate a metà le due torte, facendo attenzione a non romperle. Disponete una metà inferiore addirittura sul piatto di portata e versateci sopra, quasi a goccia a goccia, 5 cucchiai di alchermes, poi uno strato di budino pari a un quarto del composto. Sopra questo distribuite 5 cucchiai di maraschino; poi l'altra metà della torta che coprirete di budino, su cui andranno altri 5 cucchiai di maraschino; altra mezza torta; altre cucchiaiate di alchermes; altro budino, altro maraschino; ultimo strato di budino e ultima distribuzione di maraschino. Lasciate riposare al fresco.

DOLCETTI DEL FARAONE

Se alle "ruote" aggiungiamo un telaio e un manubrio, in un baleno saremo sulle sponde del Nilo, in quel famoso Egitto dove migliaia e migliaia di schiavi vennero "incoraggiati" a costruire le Piramidi. E una volta qui giunti saluteremo le inondazioni! Come giusto riconoscimento a un fenomeno importantissimo per l'economia dell'Egitto. Cosa che apparve subito del resto poiché l'anno egizio, di 365 giorni, cominciava appunto in luglio cioè con l'inizio delle inondazioni. E i dolcetti del Faraone? Oops, scusate: eccoveli!

Che cosa occorre:
gr 250 farina bianca; gr 120 burro; gr 100 datteri; gr 100 fra mandorle, nocciole e pistacchi; altri gr 20 di burro; 1 cucchiaio di zucchero; un pizzico di cannella; 2 cucchiai di liquore all'arancio; un pizzico di sale.

Come si procede:
mettete la farina in una zuppiera che amalgamerete poco alla volta con i 120 gr di burro sciolto a parte e il liquore. Otterrete una specie di pallottola soffice, ma molto soda tanto che, anziché col cucchiaio di legno, dovrete lavorarla con le mani (pulite). Tritate e pestate intanto datteri, nocciole, mandorle e pistacchi (tutti snocciolati e sgusciati) e aggiungeteci i 20 gr di burro. Riprendete la palla di pasta e, a pizzico a pizzico, fatene tante polpettine premendole con il palmo delle mani e incavandole un po' al centro dove metterete un cucchiaino del ripieno-tritato di cui sopra. Ungete leggermente con poco burro la piastra del forno e mettete a cuocere i dolcetti del Faraone per una mezz'ora, a temperatura media. A cottura ultimata spolverate eventualmente con lo zucchero. (Accorgimento n. 6)

DALL'ORIENTE MISTERIOSO...

Mentre nei paesi europei siamo ancora in piena Età della Pietra, qualcosa di nuovo si profila all'orizzonte dell'Oriente. Nasce il Sole, a Oriente, il Sol Levante e la grande meravigliosa civiltà cinese. Ahi! Nonna Papera, conquistata dall'imponenza del Mandarino, desidera qualche precisazione sull'anguria e sul melone. È presto fatto: l'anguria, o cocomero, è originaria dell'Africa. Il melone crebbe invece per la prima volta, centinaia d'anni fa, nella zona dell'Himalaya.

L'ANGURIA DEL MANDARINO

"Mandarino" era il titolo con cui gli Europei designavano gli alti funzionari dell'Impero cinese. Il termine, che per evidenti ragioni di commestibilità, non ha nulla a che vedere con i nostri mandarini, deriva dal portoghese "mandar" che significa mandare, comandare. Come? Il Mandarino ha comandato un'anguria? Ottima scelta: è una ricetta di Nonna Papera!

Che cosa occorre:
un'anguria; un melone; 2 pesche; un'arancia; 30 chicchi d'uva bianca e nera; un pizzico di sale; 2 cucchiai di zucchero; ciliegie al maraschino e qualche cucchiaio di maraschino.

Come si procede:
anzitutto: per far restare in piedi l'anguria, tagliate un pezzetto sottile di scorza nella calotta inferiore. Tagliate poi un bel pezzo della calotta superiore, quindi svuotate l'anguria con l'apposito scavino (in vendita presso negozi di casalinghi). Le palliottoline di polpa che otterrete mettetele in una zuppiera. Scavando, fate attenzione a non... scavare troppo, se no uscite dall'altra parte e allora sì che potete dire addio al cestino! Scavate sempre con il vostro arnese anche il melone, e le palline ottenute mettetele con quelle dell'anguria. Tagliate a pezzetti, dopo averle sbucciate, le pesche e l'arancia. Togliete il nocciolino alle ciliegie. Quindi nell'anguria, che ora vi apparirà come un cestino... sistemate, alternandole, palline d'anguria, di melone, i pezzetti di pesca, d'arancia, le ciliegine, l'uva. Spolverate con lo zucchero e il sale. Distribuite sopra il liquore e mettete in fresco. Dopo qualche ora l'Anguria del Mandarino sarà pronta a fare la sua trionfale comparsa. (Accorgimenti n. 5, 21, 38)

INSALATA "QUATTRO RISATE"

Da indiscrezioni di... corridoio sembra che a inventare anche la porcellana siano proprio stati i Cinesi. Sarà benissimo: Nonna Papera non discute, se mai... butta giù il riso! No... non giù dalla finestra, ma in pentola e "scoperta" per giunta.

Che cosa occorre:
gr 200 riso; 1 pomodoro maturo ma sodo; gr 100 tonno all'olio; 5 filetti d'acciuga; gr 10 capperi; gr 100 piselli (in scatola); 3 cetriolini sott'aceto; qualche piccola falda di peperone sott'olio di diverso colore (giallo, rosso e verde); gr 50 di giardiniera (o una carotina); ciuffo di prezzemolo; 4-5 foglioline di basilico o di menta; 1 limone; tre cucchiai di olio; sale.

Come si procede:
mettete una pentola colma d'acqua sul fuoco; appena l'acqua leverà bene il bollore, versate due presone di sale grosso e il riso, che avrete prima mondato con molta attenzione. Lasciate cuocere senza coperchio per 15 minuti e, poiché la cottura dipende dalla qualità del riso, verso i 10 minuti controllate. Il riso dev'essere tolto dal fuoco "al dente", cioè a chicco sodo e un po' crudino. Per fermare la cottura, tolta la pentola dal fuoco, versate sul riso qualche bel mestolone di acqua fredda. Scolate il riso e "asciugatelo" in un tovagliolo pulito; quindi mettetelo addirittura in una zuppiera. Intanto tagliate a pezzetti piccoli, ma non invisibili, tutti gli ingredienti in una scodella, tranne il limone e il prezzemolo. Aggiungeteci una presa di sale fino, l'olio e il sugo di limone. Mescolate e distribuite sopra il riso. Coprite la zuppiera e mettete in fresco per qualche ora. Un'ora prima di portare in tavola aggiungete anche il basilico e il prezzemolo triturati.

VERSIONE YAK

Che cosa occorre:
gr 200 riso; 2-3 cucchiai di olio; 1 limone; sale; gr 50 formaggio fontina; gr 50 parmigiano-reggiano; 2 uova sode.

VERSIONE DRAGO

Che cosa occorre:
gr 200 riso; 2-3 cucchiai d'olio; 1 limone; sale; 4-5 würsteln e gr 100 salame tipo cacciatore.

Come si procede:
il procedimento è sempre lo stesso, come sopra ho ampiamente descritto. Per dare un po' di "colore" alle versioni n. 1 e 2, si possono aggiungere – prima di portare la zuppiera in tavola – i peperoni a tre colori, il pomodoro e le foglioline di menta e basilico.

SULLE RIVE DEL... MAR GIALLO

Un giorno accadde che un cinese andò in Cile per affari e tornò in Cina verde dalla rabbia. E non perché l'America non fosse ancora stata scoperta, ma perché lui, il cinese, aveva scoperto il Rio Agrioa. Le acque di questo fiume, e lo dice il nome stesso, hanno un vago sapor di limone. Tanto gradevole che gli abitanti del posto, quando hanno sete, vanno al fiume a bere un bicchier d'acqua... limonata e, a piacere, vi aggiungono lo zucchero. Ora, ve lo immaginate un cinese che vada a bere un bicchiere d'acqua dello Hwang, cioè del fiume Giallo? Al poveretto, disgustato, non resterebbe che consolarsi con una tazza di tè. Infatti: eccovene due versioni.

TÈ IMPERIALE FIOR DI PESCO

Tra tutte le bibite dissetanti io penso che questa sia una delle più indovinate. E, credetemi, farete veramente colpo sui vostri ospiti con questo tè imperiale. Firmato: Nonna Papera.

Che cosa occorre:
tè cinese, in bustine: per maggiore comodità; 3 pesche gialle mature; zucchero.

Come si procede:
in una grande caraffa, possibilmente di vetro trasparente, tagliate a fette le pesche. Avrete intanto preparato tanto tè un po' più "carico" del solito quanto ne entra nella caraffa. Zuccheratelo mentre è ancora caldo e lasciatelo raffreddare. Poi versatelo nella caraffa sopra le pesche. Lo servirete molto freddo. (Accorgimento n. 8)

TÈ IMPERIALE TURANDOT

Con questa versione raffinatissima del tè imperiale, "fior di pesco", eccovi – sottobanco – le risposte esatte dei tre "enigmi" che la capricciosa principessa Turandot propose al principe Calaf. 1°: la speranza; 2°: il sangue; 3°: Turandot. Calaf indovinò e sposò la principessa. Peggio per lui.

Che cosa occorre:
tè cinese (ottimi anche altri tipi di tè); 1 pesca; 3 albicocche mature lavate e sbucciate; 1 arancia che verrà tagliata a fettine sottili compresa la buccia. E se possibile, oltre allo zucchero, un bicchierino di liquore, alla vaniglia o di maraschino.

Come si procede:
lo stesso procedimento seguito per il "tè imperiale".

E ADESSO ECCOCI IN UN BEL LABIRINTO

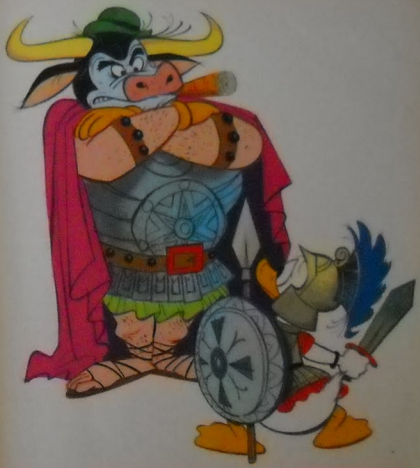
Anzi "nel" Labirinto! Ripresa di corsa la volata attraverso le più antiche civiltà, dall'Asia dobbiamo spostarci immediatamente a Creta. Siamo all'incirca nel 2000 prima di Cristo: quanta strada! E però ne abbiamo ancora moltissima da fare per giungere al 2000, al nostro Duemila! Be', rieccomi al Labirinto, quello per eccellenza: quello di Cnosso, di Minosse e del filo di Arianna. Ma cerchiamo di non perdere il filo... del ricettario e di seguire Nonna Papera... Dove? In cucina!

IL CROCCANTE DI ARIANNA

Trattandosi del famoso Labirinto, in fondo al quale c'era il Minotauro, mitico mostro cretese metà uomo e metà toro (chissà che bello!) in attesa di... far fuori quei malcapitati che si fossero avventurati nel suo regno, il nostro croccante sarà a forma di... ferro di cavallo! Che volete, non si sa mai!

Che cosa occorre:
gr 400 zucchero; gr 400 mandorle.

Come si procede:
sistemate le mandorle in una tortiera qualunque e mettete in forno per 10 minuti affinché si tostino un po'. Intanto sciogliete lo zucchero in una casseruola rimestando sempre con un cucchiaio perché non attacchi. Appena lo zucchero sarà sciolto, aggiungete le mandorle calde. Mescolate bene e versate quindi l'impasto o su un pezzo di marmo o su un piatto robusto leggermente unto di olio. Rivoltate l'impasto 2-3 volte e formate un rettangolo largo cm 14 e alto cm 2. Tagliate a fette dello spessore di cm 1 e modellate a "ferro di cavallo". Per evitare che lo zucchero si appiccichi alle dita, tenete le medesime un po' unte di olio. Lasciate raffreddare e servite!



L'INSALATA DELLE BERGAMOTTE

Chi di voi sa dire che cosa sono queste... bergamotte? Nessuno, eh? Molto bene: la "bergamotta" è una varietà di pera, gustosissima, dal profumo di cedro. E come premio per non aver saputo rispondere, eccovi la ricetta dell'insalata.

Che cosa occorre:
pere bergamotte, o di altre varietà; zucchero, limone.

Come si procede:
lavate benissimo, asciugate e sbucciate le pere. Affettatele e disponetele a ventaglio addirittura nei piattini (da frutta). Versate sulle fette poche gocce di limone e... zuccherate.

SI FANNO LARGO INTANTO I FENICI

Grandi navigatori e abilissimi mercanti, se la fanno da padroni nel Mediterraneo. Hanno il remo facile e perciò non esitano ad avventurarsi in mare per raggiungere, attraverso percorsi sconosciuti, regioni da esplorare e ricchezze da mettere a buon frutto. Palermo, Utica, Malta, Malaga e Cartagine furono fondate dai Fenici che, nel susseguirsi frenetico delle loro attività, trovarono perfino il tempo verso il 1500 d'inventare il primo alfabeto della storia con scrittura in senso orizzontale. Personalmente, non conosco "ricette" d'origine fenicia; però, immaginando quanto poco tempo avessero a disposizione questi uomini così vivaci e scattanti, ho pensato di darvi alcune velocissime ricette. Però, alt: un momento, perché forse questa non ve l'aspettavate. I Fenici eccellevano nell'oreficeria, lavorata con grande finezza e nella lavorazione del vetro. Uno dei loro "pallini" fu poi la porpora che ricavavano pestando certe qualità di conchiglie vendendola quindi a prezzi proibitivi. Be', s'è fatto tardi ormai, torniamo veloci alle ricette.

TARTINE DI TIRO

La ricetta di queste tartine, ispirate a Tiro, la più antica e celebre città della Fenicia, vi offre il destro e perfino il sinistro di... strabiliare gli ospiti con la vostra abilità. Però un momento: prima di mettervi a tartineggiare ricordatevi di lavarvi le mani. Anche perché i Fenici facevano il sapone più di 4000 anni fa!

VERSIONE ORIGINALE

Che cosa occorre:

pane a cassetta, già affettato; lattuga, salame crudo, piccoli würstel; cetriolini sott'aceto, olive, peperoni secondo i gusti.

Come si procede:

tagliate a triangolo le fette di pane; sopra ciascuna fetta-triangolata appoggiate una foglia di lattuga su misura, quindi una fettina di salame, poi un piccolo würstel e una fettina di cetriolo, o un'oliva... Fermate il tutto con uno stecchino.

VERSIONE PIGMALIONE (re di Tiro)

Che cosa occorre:

pane a cassetta, già tagliato a fette; poco burro; uova; falde di peperoni sott'olio variamente colorate; capperi; filetti d'acciuga sott'olio; salmone affumicato; tonno; lattuga; würstel.

Come si procede:

imburrate leggermente le fette di pane e tagliatele in quattro. Sopra ogni "quadratino" appoggiate a piacere o: a) una fettina di uovo sodo più un filetto d'acciuga tagliato a metà (questo può essere sostituito da un cappero o da un pezzetto di peperone); b) un pezzetto di salmone aromatizzato con qualche goccia di limone; c) un filetto d'acciuga piegato in due; d) una fettina di würstel; e) un pezzetto di peperone e un po' di tonno.

VERSIONE CARTAGINE (fondata da Pigmalione)

Che cosa occorre:

panini (o tartine) non molto grossi; tonno; acciughe; limone; prezzemolo; capperi; burro.

Come si procede:

amalgamate, mescolandolo ben bene con un cucchiaio di legno, il contenuto d'una scatoletta di tonno o ventresca con un cucchiaio di burro fresco. Vi verrà una specie di impasto morbido e quasi soffice. A questo aggiungete un trito di due filetti di acciuga, un ciuffo di prezzemolo e una presina di capperi, il tutto ammorbidito da un cucchiaio di succo di limone. Ultima rimescolata e siete pronti a fare il "pieno" delle vostre tartine.

SALSICCETTE YÈ-YÈ

Proseguendo a tutta dritta, Nonna Papera vi mostrerà ora come una fenicia yè-yè, antenata di Paperetta, avrebbe cucinato le salsicce se avesse avuto sottomano le medesime.

Che cosa occorre:
salsicce, una per ciascun commensale; poco burro; qualche cucchiaio di vino bianco secco.

Come si procede:
fate rosolare a fuoco vivo le salsicce in un tegame con poco burro fino a che non si saranno rosolate da ogni parte. Per evitare che la "pelle" scoppi, prima di arrostirle punzecchiatele con un ago da lana (col filo, così non correrete il rischio di lasciar dentro l'ago). Quando appariranno colorite, innaffiatele col vino e lasciatelo evaporare. Tagliatele a metà nel senso della lunghezza e servitele calde.

P.S. Salsiccia viene dal latino "sal"=sale e "insiccia"=carne tagliuzzata.

BIBITA "EMME" MAIUSCOLA

Già sappiamo che i Fenici erano abilissimi mercanti... tanto che, per mantenersi in contatto – anzi in contratto – con i loro clienti, inventarono perfino l'alfabeto. E fu appunto navigando che... fecero la "m" a forma di "m". Per i Fenici, navigatori folli, tale lettera rappresentava infatti le onde del mare. Anche perché il mare, in fenicio, è "mem"! A questo punto non resta che farci una bella bevuta.

Che cosa occorre:
un barattolo o una bottiglia di succo d'arancia e un limone.

Come si procede:
in una caraffa mettete tutto il succo d'arancia, aggiungete altrettanta acqua e il sugo del limone. Potrete servire con o senza zucchero a piacere... e sembrerà "aranciata vera"!

PASTINE ERCOLE

Queste pastine sono davvero la... fine del mondo! A proposito: allora si credeva che la terra, e il mare naturalmente, finisse alle Colonne d'Ercole (il futuro stretto di Gibilterra) e che chi si fosse avventurato oltre tali "colonne" sarebbe precipitato nel vuoto. I Fenici, che avevano per così dire il remo nelle vene, tentarono e... non precipitarono.

Che cosa occorre:
20 "cialde"; 3 amaretti; gr 50 mandorle; gr 80 burro freschissimo; gr 50 zucchero al velo; un pizzico zucchero vanigliato; 1 cucchiaio di rum.

Come si procede:
sbucciate le mandorle, fatele tostare in forno caldo e tritatele finissimamente insieme con gli amaretti. Lavorate il burro fino a renderlo come una crema soffice. Incorporatevi allora lo zucchero al velo, poco alla volta, il trito di mandorle e infine il cucchiaio di rum. Ultima rimescolata, e poi su una cialda appoggiate l'impasto in uno strato di cm 2 circa che coprirete con l'altra cialda. Premetele entrambe leggermente e con la lama piatta del coltello livellate la crema superflua tutt'attorno alle pastine. Servite e aspettatevi dei... "bis"! (Accorgimento n. 6)

I BISCOTTI DI MOSÈ

La nostra attenzione "storica" è ora nuovamente attratta da quanto avviene in Egitto: è di questi posti e di questo periodo l'invenzione del tornio. Di questo periodo è la liberazione degli Ebrei dal giogo egizio a opera di Mosè che li guiderà, aiutato dal fratello Aronne, alla loro patria di origine, ossia nella Palestina, cioè la Terra di Canaan. Accantonando cavallette e manna, poiché il tempo vola (siamo già attorno al 1100), procedo senz'altro a segnalarvi la ricetta di questi biscotti. Semplici e conservabilissimi se, dopo cotti naturalmente, li metterete in una scatola di latta. Essendo di Mosè non possono anche essere biscotti di emergenza?

Che cosa occorre:
gr 400 zucchero; gr 500 farina bianca; gr 400 burro; mandorle; noci; nocciole; pistacchi.

Come si procede:
fate fondere, cioè sciogliere e non friggere, il burro. Quindi con un cucchiaio di legno battetelo, come se il burro fosse un uovo e voi doveste fare una frittata, finché non sarà diventato "bianco". Allora aggiungete lo zucchero e rimestate finché non si sarà sciolto e amalgamato con il burro. Unite poco poco alla volta la farina (setacciata: così non si faranno grumi). Dopo un po' vi sembrerà "dura", rimestate: non posso che dirvi: "rimestate". Stendete poi l'impasto ottenuto con un mattarello, se appena potete, se no, prendete dalla palla di pasta ottenuta tanti pizzichi che appiattirete con il palmo della mano. La forma che assumeranno i biscotti non ha molta importanza: se avete degli stampi, potete sbizzarrirvi e tagliarli nella forma che volete. Se no, potrete ricorrere anche a bicchieri di diverse misure. Su ogni tondello ponete o una mandorla o una nocciola o un pistacchio o un gheriglio di noce. Imburrate la piastra del forno, appoggiatevi i biscotti e lasciate cuocere in forno a calore medio per 20-25 minuti. (Accorgimento n. 6)

P. S.: Occhio però, ragazzi, a non lasciarvi trarre in inganno dalla parola "biscotto" che, etimologicamente, significa "cotto due volte". Ma – e qui sta la trappola – il "biscotto" per un ceramista non si mangia. No, assolutamente: si dipinge a colori. Il "biscotto" infatti è anche l'oggetto di terracotta prima della smaltatura. Questo non vuol dire che un ceramista, decorando, non possa... smaltire anche una scatola di Biscotti Mosè.

MOSÈ BABY

Certo tutti saprete come Mosè trascorse i primissimi giorni della sua vita sballottato, entro un cesto, lungo il Nilo. E come alla fine venne salvato proprio dalla figlia del Faraone. Bene, a questo punto lasceremo che la storia segua il filo della corrente, perché Nonna Papera ha il ricettario... facile!

Che cosa occorre:
un bicchierone di latte; un cucchiaio di zucchero; una banana e un pizzico di sale.

Come si procede:
sbucciate la banana, tagliatela a pezzetti e schiacciatela con la forchetta. Amalgamatevi lo zucchero e il latte a poco a poco. Se avete un frullatore, allora dovrete semplicemente affettare la banana e... frullare il tutto.

P. S.: Pettegolezzi storici. Dicono che Mosé fosse balbuziente.

TORTA REGINA DI SABA

A Saul, primo re d'Israele (1040-1010 circa), successe David... dalla fionda facile per un Golia, gigante difficile. Quindi venne la volta di Salomone... Di questo periodo è anche una grande regina: la Regina di Saba. Intelligentissima, colta, ricchissima, splendida nella sua bellezza, questa regina volle conoscere Salomone, noto per la sua sapienza e per il suo giudizio. Secondo una leggenda etiopica, la Regina di Saba avrebbe avuto da Salomone il figlio Menelik, capostipite dei re dell'Etiopia. E ora lasciamo la parola a Nonna Papera impaziente di dedicare una torta veramente superba e deliziosa a questa deliziosa regina dell'antichità.

Che cosa occorre:

2 mele; 2 uova; 1 limone; gr 75 farina bianca; gr 75 zucchero; 5 cucchiai colmi di marmellata d'albicocche; 6 cucchiai di marsala secco.

Come si procede:

in una scodella mettete la marmellata e il marsala e con un cucchiaio rimestate perché si amalgamino e praticamente la marmellata si diluisca. Unite la scorza grattugiata d'un limone alla farina. Setacciate farina e limone, stando sopra un foglio di carta. Ripetete per altre due volte questa semplicissima operazione. Scartate la scorzetta di limone che non fosse passata. In una zuppiera mettete lo zucchero e le uova, e lavorate finché lo zucchero non si sia sciolto. Quindi incorporate piano piano, magari setacciando sopra la farina che scenderà a pioggerella. Sbucciate le mele... lavate, tagliatele a fette sottili e incorporatele nell'impasto. Prendete la tazza della marmellata e del marsala: rimescolate bene questi due ingredienti quindi uniteli poco alla volta all'impasto. Con il cucchiaio giratelo sossopra 3-4 volte, quindi versatelo in una tortiera, precedentemente imburrata. Prima di mettere in forno distribuite sulla torta qualche pizzico di zucchero e qualche fiocchetto di burro. Mettete in forno caldo (180°) e dopo 40 minuti di cottura controllate la medesima. (Accorgimenti n. 7, 14, 17, 37)

BIBITA TALISMANO

Tornando a Salomone, il re d'Israele che per 40 anni guidò il suo popolo con giustizia e leggendaria sapienza, ci vien fatto di ricordare il suo anello. L'anello-sigillo di Salomone, stando ad antiche leggende orientali, era ritenuto talismano e poiché, come tale, poteva essere usato solo dal suo legittimo proprietario, alla sua morte venne gettato nelle acque profonde del Mar Rosso. Ora lo ripeschiamo e, grazie al suo magico potere, convinceremo la Nonna a svelarvi la ricetta d'una bibita di classe per ospiti di riguardo e maggiorenni.

Che cosa occorre:
ananas in scatola; una scatola di sciroppo d'ananas e un bicchierone di vino bianco secco o champagne.

Come si procede:
in una caraffa versate lo sciroppo e le fette di ananas tagliate a piccoli pezzi. Aggiungete il vino e mettete in fresco.

CANTAMI, O DIVA, DEL PELIDE ACHILLE...

Il tempo vola e la storia incalza. E però non possiamo tirar via proprio adesso. Anche se lungo è il cammino storico-ricettario che dobbiamo ancora percorrere, s'impone pur sempre la necessità di volgere per un attimo lo sguardo sulla cartina dell'antica Ellade. Ben sette città si stanno contendendo l'onore d'aver dato i natali a Omero, il magico cantore delle imprese di Achille, delle astuzie di Ulisse e del disperato eroismo di Ettore! Fra le "sette", Smirne è la città che sembra avere le migliori carte in mano per dirsi patria di Omero. E sarà proprio accompagnandosi al magico incanto dei poemi omerici che Nonna Papera vi tesserà, con insolito mordente, l'elogio di alcune tra le piú gustose "ricette".

MELE ALLA BELLA ELENA

Fu con una mela che Paride indicò Venere come la più bella delle dee in contesa, cioè Giunone e Minerva. E fu grazie alla mela data a Venere che Paride ebbe a sua volta in dono l'amore di Elena, moglie di Menelao (re di Sparta) e cognata di Agamennone (re degli Achei). Ecco perché Troia un bel giorno si vide contro tutti i Greci intenzionati a fare di tutti i Troiani un affettato misto. L'idea delle classiche frittelle di mele nacque forse da questa intenzione che Omero immortalò in poema. Nonna Papera, in clamide e peplo, vi dà qui dell'episodio una personalissima versione. Occorrente, procedimento e... pettegolezzi sono tutti alla pagina accanto.

LA FRITTATA DI PARIDE

Minerva, Giunone e Venere – con spirito comprensibilmente poco sportivo... poiché ancora non erano state inventate le Olimpiadi – chiesero un giorno a Paride, il bellissimo figlio di Priamo re di Troia, a quale di loro tre avrebbe dato la "mela d'oro". E alla domanda ciascuna allegò la promessa d'un favoloso dono: Minerva la sapienza, Giunone la potenza e Venere... l'amore. Il figlio di Priamo donò la mela a Venere e fece una gran bella frittata! Esattamente quella che più tardi i Francesi chiameranno "omelette à la confiture".

Che cosa occorre:
1 uovo; un pizzico di sale; 1 cucchiaio di marmellata.

Come si procede:
in una fondina sbattete bene l'uovo intero con una forchetta. Aggiungete il pizzico di sale e date un'ultima sbattuta. In un tegamino mettete un poco d'olio; quando questo sarà bollente versate l'uovo. Lasciatelo rappprendere un pochino, a fuoco vivo, muovendo però sempre il tegame. Girate la frittata e appoggiatevi al centro la marmellata e sopra questa ripiegate i lembi della frittata. Sempre muovendo il tegame sul fuoco, fate dorare e... servite!

P.S.: 1) - Le dosi per una "frittata ideale", in linea di massima, sono: 2 uova, 2 cucchiai di farina, 4 cucchiai di latte, sale e olio. Si sbatte il tutto e si mette a scaldare in una padella con poco olio (o burro). Appena la frittata si rassoda, si capovolge e la si fa scivolare abilmente sul piatto. 2) - Il procedimento per le "frittatine" è identico, solo che nell'olio caldo si versano due cucchiai di impasto alla volta con rispettiva aggiunta di qualche goccia d'olio.

Che cosa occorre:
3 mele; gr 50 farina bianca; 3-4 cucchiai di vino bianco secco; zucchero; olio.

Come si procede:
lavate le mele e sbucciate lasciandole intere. Con l'apposito utensile togliete il torsolo trapassando le mele da parte a parte. Tagliate a fette, alte 0,5 cm, in senso trasversale. Intanto preparate una pastella con la farina e il vino bianco: immergetevi le fette di mele. Mettete un po' d'olio in una padella e quando sarà caldo gettate le... aspiranti frittelle. A doratura ultimata, scolatele, e servite spolverate di zucchero.

P.S.: Pettegolezzi storici. Dicono che Elena, la bella moglie di Menelao, abbia inventato il gioco della "morra".

IL CIAMBELLONE DI ACHILLE

Veramente di quel caratterino d'un Achille è più noto il tallone. Ma di proposito, desideriamo mettere in rilievo il ciambellone: per amore della rima e della ricetta. Se non sapete la storia del tallone, ve la diciamo noi in quattro parole: Achille, figlio di Teti, era stato immerso nelle acque dello Stige affinché diventasse invulnerabile. Mamma Teti, che la sapeva lunga in fatto d'immortalità essendo una dea, immergendo il neonato Achille nel fiume lo tenne per un tallone... e per quel tallone vulnerabile l'invulnerabile Achille ci lasciò la pellaccia. Viva Ettore!

Che cosa occorre:

gr 300 farina bianca; gr 200 zucchero; gr 100 burro; 1 bustina lievito; 1 limone; 2 uova; un pizzico di sale; qualche cucchiaio di latte.

Come si procede:

disponete a fontana sulla spianatoia (non possedendo l'asse della pasta, potrete usare una grande zuppiera) farina, zucchero, sale, lievito e la buccia grattugiata d'un limone. Il tutto mescolato e setacciato. Aggiungete le uova e il burro ammorbidito. Impastate. Se vedete che l'impasto risulta troppo duro, ammorbiditelo con poco latte. Ungete di burro uno stampato per ciambelle, cioè col buco in mezzo, sistemate bene la pasta e mettete a cuocere in forno già caldo per 40 minuti circa. Se li avete sottomano, sistemate sopra la ciambella qualche filetto di mandorla, qualche ciliegina candita o qualche pezzetto di cedro.

ZUCCOTTO MENELAO

Menelao, già l'abbiam detto, era il marito di Elena. Non solo: era anche il re di Sparta. In più, come se già non avesse abbastanza guai, era un testone di prima forza. Infatti se avesse lasciato perdere Paride e il rapimento di Elena, non ci sarebbe stata la faccenda di Troia e Omero non si sarebbe dovuto sgolare per la funesta ira di Achille. Comunque, poiché l'Iliade ormai è stata fatta accettiamo lo sdegno di Menelao e dedichiamogli questo... zuccotto.

Che cosa occorre:

una torta di pan di Spagna (dose 4-6 persone) già confezionata e che si può acquistare in pasticceria; gr 70 mandorle e nocciole; mezzo litro panna montata dolce; 2 cucchiai cioccolato dolce in polvere; 1 bustina zucchero vanigliato; 3 cucchiai di rum; 3 cucchiai di alchermes.

Come si procede:

tagliate a fette la torta e rivestite con la medesima il fondo e i fianchi d'una grossa scodella, nella quale in precedenza avrete sistemato ben bene un foglio o di carta d'alluminio o di carta oleata. Sopra le strisce di pan di Spagna distribuite poco poco alla volta, il rum e l'alchermes. Montate nel frattempo la panna e unite a questa, poco alla volta, il cacao dolce, le mandorle e le nocciole, sgusciate e tritate. Amalgamate bene questo ripieno; quindi versatelo nella scodella dove già si trova il pan di Spagna tagliato e inzuppato di liquore. Livellate la superficie in modo che sia omogenea. Mettete in fresco almeno per tre-quattro ore. Se li avete sottomano, alle mandorle-nocciole potete unire pezzetti piccolissimi di frutta candita. Trascorso il tempo del raffreddamento, capovolgete su un piatto di portata, togliete la carta e cospargete lo zuccotto con lo zucchero vanigliato.
(Accorgimento n. 39)

P.S.: Pettegolezzi storici. Non per insistere, ma voi sapete che Menelao era un re di Sparta. Ebbene, a guerra ultimata, si riportò la moglie Elena a casa dopo un viaggio durato ben otto anni. E... che, in fondo in fondo, Menelao fosse una pasta d'uomo lo dimostra il fatto che a Sparta appunto fu poi onorato come divinità.

Poiché sembra che in questo capitolo Omero se la faccia un po' da padrone, volete sapere che cosa si susurrava allora sul suo conto? Che Omero, nato col pallino dell'enigmistica, si dilettasse a risolvere rebus, sciarade e amenità del genere. Tanto che morì per un attacco di bile per non essere riuscito a risolvere un quiz.

IL CAVALLO DI... BATTAGLIA

Certo dev'essere stata dura per i Troiani sostenere un assedio del genere... greco. E risale forse a quei tempi lontanissimi dell'annosa Guerra di Troia (dieci anni... non sono uno scherzo) l'invenzione di questa specialità. La stessa che Andromaca, moglie di Ettore, preparava al piccolo Astianatte invece del solito... minestrone. È un budino di... verdura.

Che cosa occorre:

una scatola di piselli; 1 carota; 1 patata; 2 pomodori; funghi all'olio privi di olio e asciugati: gr 100; qualche oliva nera; qualche oliva verde; mezzo cavolfiore; un pugno di fagiolini; un ciuffo di prezzemolo; basilico (se piace); un pacchetto da gelatina per un litro di acqua; 2 limoni.

Come si procede:

lessate le verdure che vanno cotte, dopo averle ripulite a dovere e lavate. Scolatele e tagliatele a pezzetti piccoli; unitevi i piselli e tutte le altre verdure (compresi i pomodori crudi) pure tagliate a dadini. Come da istruzioni sul pacchetto, preparate la gelatina e unite ad essa mentre è ancora calda un cucchiaio di sugo di limone. Poi versate in uno stampo (va bene anche quello del budino) o in una grossa scodella prima un leggero strato di brodo-gelatina che lascerete rapprendere in frigorifero. Quindi uno strato di verdure mescolate tra loro, poi altra gelatina, poi altro strato di verdure. L'ultimo sarà di gelatina. Fate raffreddare e rassodare in frigorifero. Capovolgete lo stampo su un piatto e servite! Ottimo!

IL BUDINO DI ULISSE

Sí, è vero, sarebbe più esatto dire il... bidone di Ulisse, considerando la faccenda del Cavallo di Troia. Ma per questa volta saremo generosi con il nostro furbacchione: noi sappiamo che Ulisse se la dovrà vedere con l'Odissea. Un bel traffico! E comunque, in omaggio alla sua astuzia, eccovi il budino di... Ulisse. Sarà una sorpresa!

Che cosa occorre:
un uovo; un limone; un pizzico di sale; un pochino d'olio; gr 100 ventresca di tonno; 1 filetto d'acciuga a piacere; qualche ciuffetto di prezzemolo; qualche fogliolina di menta e di basilico se le avete sottomano e a piacere; gr 50 capperi; e... gr 500 patate.

Come si procede:
dopo averle sbucciate, fate lessare le patate in acqua salata. Quindi scolatele e passatele al setaccio o schiacciatele ben bene con una forchetta quando ancora sono calde. Intanto preparate una crema-maionese con il solo rosso d'uovo, il succo del limone, un poco d'olio e il pizzico di sale. Unite questa crema alle patate in una grossa scodella. Poi tritate molto bene il tonno, l'acciuga, i capperi e, se possibile, passate questo composto al setaccio. Versatelo quindi nella zuppiera e, pian piano, mescolate tutti gli ingredienti. Prendete uno stampo e ungetelo leggermente di olio; versatevi il composto che coprirete con carta oleata o stagnola. Mettete in frigo. Dopo un paio d'ore servite!

P.S. Pettegolezzi storici. Ragazzi, sapete quanti greci erano nascosti nel famoso "Cavallo"? La bellezza (!) di otto, tra cui Ulisse e Menelao.

INSALATA PENELOPE

Ora che Troia è definitivamente caduta e i bagliori degli ultimi incendi si vanno spegnendo contro il cielo, andiamo a dare un'occhiata in quel di Itaca. Penelope è già al lavoro con la sua storica tela in attesa che Ulisse, suo sposo, si decida a tornare a casa, e nella speranza che i Proci, pretendenti alla sua mano e ai suoi averi, si decidano a levar le tende. Penelope però, da brava regina di casa, tra una trama e un ordito, tra il fare e disfare la tela cercava di tenersi su con qualche insalatina... mista e sostanziosa. Per tenersi in forma senza perdere la medesima. Uhm... non sentite che profumo? Nonna Papera è già al lavoro: a voi, non resta che seguirne l'esempio e le indicazioni date. Preparata l'insalatiera, spedite gli inviti.

Che cosa occorre:
lattuga; arancia; pompelmo; noci; mandorle; limone; sale e olio.

Come si procede:
mondate e lavate la lattuga molto bene, foglia per foglia, e scolatela. Tagliatela come di solito e sistematela nella insalatiera. Sbucciate un'arancia e un pompelmo, tagliateli a fette e sistemateli sopra l'insalata. Tagliate a filetti 4 o 5 noci e una dozzina di mandorle dopo aver loro tolto la pellicina e aggiungetele all'insalata. Condite con sale, succo di limone e olio quanto basta, mescolate piano e servite. (Accorgimento n. 6)

P.S. Pettegolezzi storici. Sapete a che cosa sarebbe dovuta servire quella famosa tela, che Penelope tesseva di giorno e sfaceva di notte? Alla confezione del lenzuolo funebre del padre di Ulisse, Laerte, il quale vivo e vispo come un merlo faceva gli scongiuri.

LE CHIACCHIERE DELLE SIRENE

Non seguiremo Ulisse nel suo lungo e faticoso peregrinare da un porto all'altro: impiegheremmo dieci anni. Tanti infatti gliene occorsero per tornare a casa. E neppure Nonna Papera potrebbe dedicare una ricetta a ogni avventura vissuta e sofferta dal nostro eroe alla ricerca disperata, per terra e per mare, della sua amata Itaca. Però abbiamo pensato che qualcosa si dovesse pur dire dell'Odissea e citare almeno un episodio: quello delle Sirene. Le Sirene avevano un debole per i naviganti: infatti appena scorgevano una nave incrociare nelle loro acque si mettevano a cantare. E cantavano così bene che i marinai, lasciate perdere le manovre, si gettavano in mare e... andavano in pasto ai pesci. Ma Ulisse, quel furbacchione, conoscendo il debole delle Sirene, si fece forte e obbligò i suoi compagni a turarsi gli orecchi con "batuffoli" di cera e si fece da loro legare all'albero della nave. Fu così che quelle birichine restarono con un palmo di naso e noi con... una ricetta in più, fatta su misura soprattutto per i giorni di Carnevale, di bel tempo e di "non" compleanno.

Che cosa occorre:

gr 350 farina bianca; 3 uova; 3 cucchiai di zucchero; 3 cucchiai di vino bianco secco; un pizzico di sale; olio e zucchero al velo.

Come si procede:

in una zuppiera, o su una spianatoia o su una grande carta pesante appoggiata al piano del tavolo, disponete la farina a fontana. Nel centro ponete le uova intere (ma senza guscio), lo zucchero e il sale. Mescolate e impastate bene gli ingredienti aggiungendo poco alla volta il vino, lavorando prima con un cucchiaio di legno poi con le mani (pulite!) fino a ottenere una palla di pasta omogenea. Sistematela sul piano del tavolo e stendetela con un matterello (in mancanza di questo con una bottiglia vuota). Stendete-stendete fino a ridurre la palla in uno strato molto sottile. Tagliatelo a strisce irregolari larghe cm 3-4 e lunghe cm 7-8. Preparate in un tegame, meglio se dotato di un lungo manico, dell'olio che farete scaldare a fuoco vivo. Quando l'olio sarà bollente versate tante strisce di pasta quante ne può contenere la padella e toglietele quando le vedrete ben dorate. Appoggiatele man mano su un piatto ricoperto da una carta, del tipo carta da zucchero cioè assorbente, in modo che le chiacchiere perdano l'unto, e spolverate di zucchero al velo.

COPPA OLIMPIADI

Che maratona, ragazzi! Ci stiamo spostando quasi a velocità... supersonica: una bella conquista, considerando i tempi antichi che stiamo mettendo a fuoco con le ricette di Nonna Papera. Questa, per esempio, è ispirata alle Olimpiadi. Le prime: quelle del 776 a. C.! Esse praticamente consistevano in una serie di giochi, che si tenevano in Olimpia ogni quattro anni e della durata di cinque giorni. Gli atleti gareggiavano in onore di Giove. In vostro onore, ecco che cosa ha preparato Nonna Papera: una sontuosa coppa quasi olimpica.

Che cosa occorre:

1 litro di latte; gr 100 zucchero; 4 uova; gr 70 colla di pesce; gr 100 amaretti e un cucchiaino di maraschino.

Come si procede:

in una grossa scodella sbattete i tuorli con lo zucchero fino a ottenere una crema densa e soffice. Unite mezzo litro abbondante di latte, poco alla volta, bollente. Quindi travasate il tutto in una pentoletta e fate cuocere rimestando sempre e facendo moltissima attenzione che la crema non abbia assolutamente a bollire. La crema sarà cotta quando la vedrete attaccarsi al cucchiaio di legno. Togliete dal fuoco. Scaldate il restante latte e versatelo in una tazza dove avrete già messo gli amaretti e lasciate riposare per 15-20 minuti. Mettete a bagno, in acqua fredda, la colla di pesce. Passate al setaccio gli amaretti con il loro latte, quindi unite il tutto alla crema. Aggiungete il maraschino e la colla di pesce, strizzata. Volendo, potrete unire 2 albumi montati a neve e decorare con panna montata, dopo che avrete sistemato la cremona in una coppa o zuppiera.

LA MERENDA DEL DISCOBOLO POETA

Che cosa occorre:

yoghurt; 1 arancia; ½ pompelmo; ½ limone; zucchero.

Come si procede:

in una tazza versate lo yoghurt e zuccheratelo a vostro piacere. Spremete la frutta e versatene i succhi nella tazza. Mescolate e... componete!

FAGIOLATA SPARTANA

Un posto a sé nella storia lo occupa senz'altro Sparta. Infatti, come sapete o saprete a suo tempo, gli Spartani non erano certo tipi di carattere mite e abitudini tenere. L'educazione dei ragazzi, fin dalla primissima età, era curata direttamente dallo stato. È chiaro che, abituati fin da piccoli a un genere di vita... spartano, gli Spartani da grandi conducevano vita spartana. Niente monili, niente intrugli, niente fantasie: un brodetto nero a pranzo e a cena, quattro fagioli, due patate e via... al lavoro. Però, anche a Sparta, c'era chi tentava di dare un sapore "nuovo" ai piatti di tutti i giorni e trasformare i fagioli in... pietanza.

Che cosa occorre:

kg 1 fagioli freschi; gr 300 pomodori; qualche foglia di salvia e uno spicchio di aglio (se piace); sale e olio.

Come si procede:

lavate e mondate i pomodori (togliendo loro anche la buccia sottile) e, dopo averli tagliati a listerelle, metteteli in tegame con 3-4 cucchiai di olio. Fate rosolare con l'aglio e la salvia (se a vostro piacere decidete di metterli). Quindi aggiungete i fagioli, che avrete sgusciato e lavato, unite un bicchiere di acqua. Mettete il coperchio al tegame e fate cuocere a fiamma bassa per 1 ora, rimestando ogni tanto con il solito cucchiaio di legno.

ARRIVANO I... NOSTRI!!!

Ave! Salve e salvete! E perfino... usque tandem! Eccoci, ragazzi, stanno proprio arrivando i nostri... Romani. Ma fra tutti, uno attira la nostra attenzione in particolar modo. Come "chi"? Il pistor dulciarius, cioè il pasticciere romano. Un personaggio molto importante. Infatti, se consideriamo quanto fossero buongustai i Romani, possiamo ben immaginare in quale e quanto onore i cives tenessero i pasticcieri. E altresì possiamo immaginare quanto questi si dessero da fare per non scontentare i loro clienti. Un Caio Pomponio qualunque non ci avrebbe pensato due volte a dare in pasto ai leoni il pistor dulciarius che gli avesse fatto bruciare il dessert!

LA TORTA DEL BIONDONE

Finalmente, ragazzi! Finalmente siamo approdati alle rive del... biondone: cioè al Tevere. Salve, Alma Tellus! Con rispetto parlando del latino, infatti, siamo a Roma. Quel birbaccione d'un Romolo ha già tracciato il solco e... sì, insomma, ha già mandato anche Remo a... remare altrove. Lontano. Molto lontano. Comunque, la storia è quella che è, e noi non possiamo far altro che guardarci attorno e assistere ammirati al progressivo meraviglioso formarsi e affermarsi della civiltà romana. 21 aprile 753: questa la data della fondazione di Roma. Una data da celebrare con una superba torta di compleanno: la Torta del Biondone!

Che cosa occorre:

una torta di pasta Margherita; mezzo litro di latte; 1 pacchetto di budino al cioccolato; gr 250 burro; gr 50 zucchero; gr 100 codetta di cioccolato; candeline a piacere.

Come si procede:

comperate in una pasticceria o in una panetteria una torta di pan di Spagna o di pasta Margherita già confezionata. Quindi con il latte, lo zucchero e il contenuto del pacchetto, preparate e fate cuocere il budino. Lasciatelo raffreddare, mescolando ogni tanto con il vostro solito cucchiaio di legno così che non abbia a formarsi la pelliciona in superficie. In una zuppiera lavorate il burro, montandolo come se doveste fare uno... zabaglione, e aggiungete a poco a poco la crema di budino raffreddata. Attenzione: né il burro né il budino devono essere però troppo freddi. Calcolate una temperatura-ambiente.

Tagliate la torta Margherita trasversalmente in tre strati, badando a tenere il coltello sempre diritto per non rompere la torta. Appoggiate lo strato di fondo sul piatto di portata e versateci sopra la terza parte della crema budino-burro; appoggiate un secondo strato e versate altra crema; concludete con il terzo strato e il resto della crema. Ora spolverate, cioè distribuite, su tutto il fianco attorno e sopra l'ultimo strato di budino la "codetta" di cioccolato che potete acquistare in pasticceria, in drogheria o al supermercato. Infine sistemate le candeline.

Nonna Papera sconsiglia in genere le candeline per non far correre alla torta il pericolo di sapere di... cera.

P.S. Pettegolezzi storici. Il Tevere, prima che il re Tiberino di Alba vi annegasse, si chiamava Albula. La famosa "Lupa", antichissima opera etrusca, si vide... aggiungere i celebri "gemelli" molto molto più tardi. Nel '400 dal Pollaiolo, famoso scultore. Tornando ai pasticcieri, lo sapevate che... i cuochi romani venivano pagati a peso d'oro? Dovevano però essere bravissimi, se no... anziché servire la minestra facevano da pietanza. Ai leoni, è chiaro.

PIZZA LATINA

Ah-ah! Senza scherzi, ragazzi, ci riferiamo davvero alla pizza: non al latino, quella pizza! Ma alla pizza latina. Vi sorge un dubbio? Bene, tenetevelo. Nonna Papera è una persona seria e, pur essendo di ceppo prettamente americano, non ammette celie sul conto delle antiche lingue. D'accordo, vi è sorto un nuovo dubbio. No, questa volta non diremo: tenetevelo, ma... Che c'entra il latino con la pizza che, notoriamente, è una specialità napoletana? C'entra perché pizza è parola latina, o almeno ci è stata sfornata per tale. Viene infatti da "pinsere" = "schiacciare". E abbiamo aggiunto il "latina" alla pizza perché risale proprio al periodo degli ultimi tra i Sette Re di Roma la nascita della scrittura latina (!) e dei nostri (ehm) guai nella traduzione relativa. Ma è tempo di scaldare il forno e, per Nonna Papera, di... impastarvi la ricetta!

Che cosa occorre:

gr 300 farina; gr 25-30 lievito di birra; un pochino di latte; un pizzicone di sale. Potrete fare a meno di questi ingredienti, comprando gr 500 di pasta da pane già fatta (dal panettiere). Qualche pomodoro, o una piccola scatola di pomodori pelati; qualche filetto d'acciuga; una mozzarella fresca; basilico e origano (se vi piace); 2-3 cucchiai di olio.

Come si procede:

dovendo confezionare voi stessi la pasta, fate così: mettete a bagno in un pochino di latte tiepido il lievito. Scioglietelo a poco a poco e unitevi (occhio ai grumi: cioè a non farli) un pugnetto di farina. Formate una piccola palla di pasta. Avvolgetela in un tovagliolo caldo e lasciate riposare e lievitare per 1-2 orette. Quindi aggiungete il resto della farina con due cucchiai di olio, il sale ed eventualmente qualche cucchiaio di latte se vedete che la pasta non... s'impasta. Lavorate la palla, sbattetela un po' di volte sulla spianatoia e quindi lasciatela riposare avvolta in un tovagliolo. Poi prendete una tortiera dai bordi bassi (tonda o quadrata) ungetela di olio e spianatevi dentro la palla di pasta in modo da formare uno strato omogeneo e alto cm 1. Distribuite sopra i pomodori tagliati a listerelle, e privati naturalmente della loro acqua e dei semi; la mozzarella a fettine sottili, le foglioline di basilico triturate; e i pezzetti di acciuga. Distribuite sopra il tutto qualche cucchiaino di olio. Infornate a forno ben caldo e lasciate cuocere per una ventina di minuti.

P.S. *Pettegolezzi storici. A proposito di "pasta" sembra che risalga ai tempi dell'antica Roma l'invenzione dei maccheroni, per fabbricare i quali era usato un cilindro e precisamente il "maccaro". Poi, evidentemente successe qualche cambiamento gastronomico perché, nel '500, per maccheroni s'intesero generalmente gli gnocchi.*

MISTERO ETRUSCO

Meno male! Meno male... che cosa? Che avete capito? Ahhh, meno male che il mistero della lingua etrusca è rimasto tale? No. Uhm, Nonna Papera invece voleva solo dire: "Meno male, che è l'ora di fare merenda! Preparerò un gelato!". E magari... perfino etrusco!

Che cosa occorre:

gelato alla crema; mandorle; gr 30 cacao amaro in polvere; un bicchierone di latte.

Come si procede:

acquistato dell'ottimo gelato alla crema dal gelataio, mettetelo a cucchiaiate in tante coppe quanti sono gli ospiti. Poi preparate con il latte e il cacao amaro una cioccolata che farete bollire e cuocere per alcuni minuti. Pulite le mandorle, asciugatele, fatele a pezzetti piccolissimi e spargetele sul gelato. Un attimo prima di servire, versate sopra il gelato la cioccolata bollente.

PIZZA MAGNA GRECIA

Premesso che in questo caso "magna" vuol dire grande, dopo avervi augurato ugualmente buon appetito, vi suggeriamo la preparazione di quest'altra pizza. È una specialità calabrese, ripescata in onore della Magna Grecia. Con questa definizione si intendeva il complesso delle città greche sorte in Puglia, Lucania e Calabria. I coloni di queste città erano chiamati "Italioti". Poiché risale proprio a questo periodo la costruzione delle famose triremi (navi a tre ordini di remi posti in gallerie sovrapposte), viene spontaneo prendere subito il largo e tenerci un po' alla larga... dalla storia. Barra a tutta dritta: si va in cucina!

Che cosa occorre:
la medesima pasta di pane della pizza latina; un uovo; gr 50 burro o margarina; pomodori; gr 150 tonno sott'olio; 3 cucchiai di olio; filetti d'acciuga; capperi; basilico.

Come si procede:
dopo aver fatto la pasta di pane come nella ricetta data a pag. 56, o averla acquistata dal panettiere, aggiungete incorporandolo bene un uovo (solo il tuorlo). Dividete la palla in due parti. In una tortiera, unta d'olio, stendete una parte di pasta. Intanto in un tegame fate rosolare in poco olio bollente i pomodori sbucciati, privati di semi e tagliati a pezzetti col basilico e (a chi piace!!!) con uno spicchio di aglio. Lasciate raffreddare e incorporate a questa specie di soffritto il tonno, le acciughe e i capperi sminuzzati. Versate tutta questa robetta sulla pasta che si trova già stesa nello stampo. Livellatela e stendetevi sopra il restante della pasta. Se l'avete sottomano (e dovreste averlo, visto che avete usato solo il tuorlo), distribuite sopra l'ultimo strato l'albume dell'uovo. Mettete la tortiera in forno ben caldo e lasciate cuocere per 40 minuti circa.

IL LAMPONE DI... CROTONE

Crotone, ai tempi appunto della Magna Grecia, fu una fiorente città: celebre per la sua scuola filosofica – fondata da Pitagora – e per la sua Scuola di ginnastica. E poiché in quattro parole abbiamo citato due "scuole", sarà meglio farci una bevuta: tanto per... consolarci.

Che cosa occorre:
1 limone; succo di lampone; zucchero e acqua.

Come si procede:
versate in un bicchiere due cucchiai di succo di lampone, 1 di limone, zucchero e acqua quanto basta. Mescolate e...

BISCOTTI SEGNALETICA

Certo saprete che i Romani furono grandi costruttori di strade. I più grandi costruttori del mondo e di tutti i tempi. Ma fatte le strade e stabiliti gli incroci, inevitabili divennero

gli scontri. Scontri in cui i Romani, non esistendo vigili e verbali, divennero abilissimi: soprattutto con Cartaginesi, Galli e Britanni. Ed è così che, ispirata sia dal viavai dei legionari sia dal fatto che è ora di colazione, Nonna Papera si butta a modo suo nel vortice della segnaletica.

Che cosa occorre:
gr 300 farina bianca; gr 150 burro; gr 50 zucchero; 1 bustina zucchero vanigliato; mezza bustina lievito; 2 cucchiai di latte. Poi ancora (per la crema): gr 350 zucchero al velo; limone; 1 uovo; succo di lampone o marmellata di ciliegie o more sciolta e molto allungata con acqua.

Come si procede:
in una zuppiera, se non avete l'asse per fare la pasta, amalgamate alla farina, allo zucchero e allo zucchero vanigliato il burro (che avrete tolto da almeno un paio d'ore dal frigorifero e che avrete tagliato a pezzetti). Lavorate col cucchiaio di legno il burro con la farina e aggiungete il latte finché non vedrete la pasta diventare morbida, pur rimanendo soda e liscia. Quindi stendetela con un matterello fino ad avere una sfoglia alta non più di mezzo centimetro. Se possedete le formine per biscotti (costano poco, sono praticissime e utilissime), il gioco è fatto. Vi basta infatti appoggiarle sopra la sfoglia e ritagliare con una semplice pressione della mano altrettanti quadrati, rettangoli, tondi e triangoli di pasta. Se non le possedete, preparate voi qualche formina con del cartone, che appoggerete sulla pasta e tagliate quest'ultima seguendo il tracciato e i contorni dei segnali di cartone. Sulla piastra del forno leggermente imburrata deponete l'uno accanto all'altro i triangoli, i tondi ecc. di pasta e mettete in forno già caldo. Lasciate cuocere: dopo un dieci minuti, date un'occhiata: appena vedrete i futuri biscotti acquistare un bel colore dorato, togliete la piastra dal forno. Lasciate un pochino raffreddare quindi sistemate i biscotti su un piatto. E adesso in una ciotola lavorate lo zucchero al velo (gr 350) con due cucchiai di acqua calda, un cucchiaio di succo di limone e mezza chiara d'uovo (col restante tuorlo e mezzo albume potrete farvi una... frittatina). Otterrete una crema grazie alla quale potrete disegnare i segnali stradali (tenendo sott'occhio la tabella relativa, s'intende). Per le zone rosse usate o succo di lampone o marmellata molto diluita.

P.S. *Precisazione segnaletica. Quando siete pesantemente multati per essere passati col rosso, non cominciate a borbottare sulle invenzioni moderne. Gli abitanti di Pompei, infatti, avevano già i passaggi pedonali (grosse pietre rotonde infisse tra i marciapiedi) e perfino i sensi unici. L'unico intoppo era che le strade non avevano nome, il che costringeva i turisti a fermarsi intere settimane nel vano tentativo di rintracciare gli amici pompeiani.*

ALT!
MARCIA INDIETRO, RAGAZZI!

A Samo c'è Pitagora che dà i numeri. E non ha poi tutti i torti: ci siamo dimenticati di... apparecchiargli la tavola. Eh, sí insomma, non ci si deve mai lasciar prendere la mano dal volante. E anche se "tutte le strade conducono a Roma", è giusto portare anche qualche... "vaso a Samo" e concludere il tutto con una bella corsa a Maratona! Quindi, dopo aver tirato un attimo il respiro, possibilmente senza esalare l'ultimo... salite a dare un'occhiata alla Grande Muraglia! Cinese? Già: Unni in vistaaa!

FRULLATI IN TAVOLA... PITAGORICA

Fu intorno al 550 a. C. che fece la sua comparsa, alla ribalta dei... grossi grattacapi numerici per le più giovani generazioni future, un certo Pitagora. Per la precisione: Pitagora di Samo, un grande filosofo greco e matematico, che scoprì la tavola pitagorica e sostenne che la Terra era rotonda. Suddivise i numeri in... pari e dispari e mise a punto il teorema del triangolo rettangolo. Nonna Papera, in vena pitagorica, ha pensato di darvi una serie di ricette per frullati che potrete voi stessi... moltiplicare a piacimento!

Aperta parentesi... astuta

La frutta indicata per ogni ricetta, fatta a pezzi; latte; ghiaccio; zucchero. Volete frullati perfetti? Preparate uno sciroppo facendo bollire insieme per qualche minuto 1 litro e ½ di acqua e mezzo chilo di zucchero. Lasciate raffreddare, imbottigliate e mettete in frigorifero. Di volta in volta potrete usare nella preparazione dei frullati due o tre cucchiai di sciroppo al posto dello zucchero. Il frullato, grazie a questo sciroppo, resterà molto più soffice.

FRULLATONE MISTO

Se avete sottomano, o potete prendere sottobanco e di soppiatto, della macedonia di frutta, allora.. potete dire d'aver vinto un terno al lotto perché il più è fatto. Oppure comperate una scatola di macedonia già sciroppata. Oppure (che fantasia, vero?) saltate ad Alessandro Magno (pag. 70) e preparate una macedonia come da indicazioni del... macedone. Torniamo al frullato: prendete due bicchieri di macedonia di frutta mista (che sia già ghiacciata, zuccherata e sciroppata) e versateli nel frullatore. Aggiungete mezzo bicchiere di latte o di succo di ananas; un pizzichino di vaniglia in polvere; 3-4 cubetti di ghiaccio pestati. Mettete in moto il frullatore e fatelo girare (prima sul minimo e poi sul massimo) per circa un minuto.

FRULLATO AL... CAROTENE

Non disperate, ragazzi! Il titolo è una cosa, ma il frullato è un'altra: infatti questo è di albicocche. Nel frullatore versate un quarto di latte, 3 cubetti di ghiaccio (pestati: se no vi parte la tazza del frullatore), 2 cucchiai di zucchero (o sciroppo), 4 albicocche; una banana e un'arancia (sbucciate e fatte a pezzetti). Fate frullare per un minuto.
N.B.: le albicocche hanno quel caratteristico color carota perché contengono un notevole quantitativo di vitamina A (il Betacarotene, per intenderci, e che è il principio colorante presente nelle carote).

FRULLATO... PAPÀ

Piano: non è il caso di dare i numeri! C'è già Pitagora! Piuttosto: questo frullato "straordinario" potrete prepararlo e dedicarlo al paparino soprattutto nei giorni di magra (figura). Versate nel frullatore 3 cucchiai di vino rosso (freddo); 4 di vino bianco dolce (freddo); una grossa pesca gialla sbucciata e fatta a pezzetti; zucchero quanto basta. Fate frullare. E... e se per caso aveste sottomano la bottiglia dello champagne non indugiate! Versatene 1-2 cucchiai prima di fermare il frullatore.

FRULLATO NIENTE LATTE

Infatti potete procedere così: versate nel "fr" 4 fette di ananas sciroppato (a pezzetti), il succo di 2 arance e di 1 limone; 2 banane (sbucciate e a pezzetti) e quasi un bicchiere di sciroppo di zucchero (ghiacciato). Frullate per 2 minuti.

MARATON'S BEAF

(specialità ateniese)

Ebbene, ragazzi? Udite e cucinate. Si era all'incirca nel 490, sempre a. C., e le schiere persiane di Dario premevano alle porte dei Greci. Era passato il tempo che Ulisse..., ingannava! E la Grecia si sentiva scottare la terra sotto i piedi tanto che, radunate tutte le forze, si lanciò a testa bassa contro l'invasore. Ma fu solo a Maratona che i Greci trovarono in Milziade il loro uomo: perché fu proprio a Maratona che i persiani ne presero un sacco e una sporta. Quel giorno per Milziade fu il trionfo e per Fidippide la fine. Già: dovette fare di corsa 42 km (a piedi) per recare ad Atene la notizia della vittoria. Notizia che fece ben presto il giro del mondo e dello stadio: Maratona è infatti la gara olimpica di corsa sulla distanza di... km 42,175. Ma dice bene il proverbio: "Date a Cesare quel che è di Cesare e a... ciascuno le sue bistecche!".

BISTECCHE ALLA MILZIADE

Mettete in un tegame 3 pomodori pelati, un po' d'aglio e prezzemolo tritato, origano, sale e olio. Adagiatevi 2 fettine di manzo e lasciate marinare (che ingiustizia: provate voi a marinare la scuola, e vedrete che cosa vi succede...) per venti minuti, poi mettete sul fuoco e fate cuocere a fuoco lento per circa un'ora col coperchio. Se vedete che il sugo consuma troppo, aggiungete qualche cucchiaio di acqua bollente.

BISTECCHE ALLA FIDIPPIDE

Sciogliete un po' di burro e olio in un tegame, infarinate le fettine di carne e mettetele a dorare. Aggiungete i pomodori e abbondante origano e sale. Lasciate cuocere circa ¾ d'ora.

BISTECCHE ALLA PERSIANO FUGGENTE

Sciogliete un po' di burro in un tegame, infarinate e salate le fettine e fatele scottare nel burro da tutte e due le parti. Versate nel tegame mezzo bicchiere di marsala e lasciate macerare a fuoco lento circa mezz'ora.

ALESSANDRO IN... MACEDONIA

Chi non conosce Alessandro il macedone? Oltre che ad avere il pallino di tagliare i nodi con un colpo di spada quando non riusciva a scioglierli (tipo quello di Gordio), Alessandro il Grande aveva anche un debole per le grandi conquiste. Già: fu proprio per questo suo "debole" che dalla Macedonia... Be', un momento: visto che siamo già alla frutta, vediamo di non saltarla e sentiamo che ha da dire in proposito Nonna Papera. Pst! È di scena la macedonia.

Che cosa occorre:

la frutta base è quella di stagione, e va scelta anche cercando di combinare i colori in modo allegro. Ci sono poi macedonie con frutti particolari, indicati a ogni singola ricetta.

MACEDONIA "ANDANTE ALLEGRO"

Tagliate la frutta a dadini (o se preferite a fettine molto sottili), mettetela in una zuppiera e spolverate di zucchero. Unite il succo di un limone e ricoprite di vino bianco. Lasciate in frigorifero un paio d'ore e servite, se volete, con panna o gelato.
Se invece vi piace il vino rosso (per esempio il Lambrusco di papà!), fate bollire per dieci minuti in una pentola non di alluminio mezzo litro di vino rosso con abbondante zucchero e 3 o 4 chiodi di garofano. Lasciate raffreddare e versate sulla frutta tagliata a pezzetti, poi mettete in frigo.

MACEDONIA "ANDANTE ALLEGRISSIMO"

Partendo dalla ricetta base e nel caso vi siano ospiti di molto riguardo, potrete condire la macedonia con vari tipi di liquore. Per esempio:
- una parte di Gancia bianco, due di Martini rosso e una di Cointreau.
- marsala (in tal caso, ottimo aggiungere anche il succo di un limone).
- tre parti di vermouth dolce e una di rum.
- ricoprite interamente la frutta di succo di limone e aggiungete un bicchierino di gin.

MACEDONIA DI FRUTTA... ALLA FRUTTA

Non è un gioco di parole: si tratta di far predominare un gusto sugli altri. Ve ne diamo una raffinata al lampone.
Preparate una normale macedonia a cui aggiungerete qualche lampone, e il succo di un limone. Passate al setaccio un po' di lamponi, unite il sugo di alcune arance (in proporzione ai lamponi!) e versate il tutto sulla macedonia. Ottima se la servite col gelato di limone.

MACEDONIA CON LA CREMA

Preparata la solita insalata di frutta, potete nobilitarla con una crema fatta con le vostre stesse mani. Per esempio, montate con lo zucchero due o tre tuorli, unite uno o due cucchiai di cognac e continuando a sbattere aggiungete a poco a poco mezzo bicchiere di latte. Se non vi piace il cognac, montate le uova semplicemente con zucchero e marsala: entrambe le creme potranno essere versate sopra la macedonia fredda con uguale... successo!

P.S. *Si fa tanto per dire... sembra che il termine "macedonia", quella di cui Nonna Papera ha testé dato alcune ricette, derivi (con allusione scherzosa) proprio dall'Impero macedone perché in esso appunto convivevano diverse razze. A proposito di Alessandro Magno: vi ricordate il nome del suo cavallo? Bucefalo. Il suo maestro? Aristotele. Il suo ritrattista? Apelle, che non era figlio di Astro? Aristotele. Il suo ritrattista? Apelle, che non era figlio di Appollo e non essendo tale non fece neppure la famosa palla di pelle di pollo. Apelle (siamo seri!) fu uno dei più insigni pittori greci.*

CREMA UH-UH MONGOLA

Fu verso il 221 a. C. che il principe cinese Tsin, dopo aver assoggettato alcuni regni cinesi in lotta tra loro e aver costituito un impero, fece costruire la Grande Muraglia per difendere il paese dalle invasioni dei Mongoli. Voi direte: "Va bene, ma... e la crema mongola?". Calma: quando i Mongoli si rovesciarono in Europa sotto forma di Unni, fu il principio della... fine. Perché quella che per loro era una crema "uh-uh che buona" per noi fu il... minestrone di verdura. Il minestrone è un po' una... zuppa (!) che non a tutti i ragazzi piace: l'unico sistema per "evitarlo" (solo per questa volta però) è quello di prepararlo. Con la scusa infatti che il lavoro vi ha tolto l'appetito (ehm), potrete svicolare e passare direttamente al secondo.

Che cosa occorre:

un litro d'acqua; gr 100 fagioli sgranati; poco sedano con due foglie del medesimo; 1 cipollina; 3 cucchiai di olio; 1 pezzetto di burro; 3 pomodori maturi; gr 100 piselli sgusciati; 2 patate; 2 foglioline di basilico; un ciuffetto di prezzemolo; un dado; sale; gr 100 di pasta o riso.

Come si procede:

pulite le verdure, lavatele e tagliatele tutte a pezzetti. Fatele saltare un momento sul fondo della pentola, dove avrete messo a scaldare olio e burro. Aggiungete l'acqua, salate, mettete il dado, portate a ebollizione; quindi abbassate il gas e fate cuocere per 2 ore. Venti minuti prima di servire (agli altri), aggiungete il riso o la pasta.

P.S. *Precisazione storica. La Grande Muraglia era alta circa 10 metri, spessa 6, con torri alte 14 metri, lunga circa 6000 km, con la base di pietra e la parte superiore di mattoni.*

RITORNANO I... NOSTRI!

C'era da aspettarselo: ai Romani i Sette Colli non bastano piú. La popolazione aumenta a vista d'occhio dopo il famoso ratto delle Sabine, e i legionari sentono l'irresistibile bisogno di menar le mani. E poiché le strade erano già in avviata fase di costruzione, i legionari suddetti avendo pure di che menare i piedi partirono alla conquista del mondo. Una conquista che si svolse in un ampio arco di tempo, in cui noi ora ci muoveremo a grandi tappe e a lancia in resta.

CROSTATA SETTE COLLI

Il "sette", escluso quello fatto nei calzoni, è un numero magico (soprattutto se scritto in pagella). È il numero astrologico e... storico per eccellenza. Abbiamo i Sette Savi della Grecia, le Sette Meraviglie del mondo, i Sette Giorni della settimana e i magnifici Sette... (no: non quelli!) questi: i Colli di Roma. Anzi, già che ci siamo, eccovi i loro nomi: Palatino, Campidoglio, Quirinale, Viminale, Esquilino, Celio, Aventino. Imparati i medesimi a memoria (tanto per fare un po' di scena quando vi chiederanno di elencare i... Sette re di Roma), fermiamoci sul Campidoglio. Dove sorgeva la famosa Rocca, sorvegliata a vista dalle altrettanto famose oche, le quali – scampata la padella – morirono dopo lunga e onorata vecchiaia. A proposito, c'è Gastone che reclama una fetta di torta: sfido, ha fiutato un certo tramestio nelle patrie cucine. Fiuto ben riposto: Nonna Papera ha appena sfornato la "crostata Sette Colli"!

Che cosa occorre:
gr 200 farina; gr 150 burro; gr 150 marmellata di more, o fragole, o ciliegie; gr 125 zucchero, gr 125 mandorle; 2 cucchiai di rum; un pizzico di cannella, uno di sale e 4 uova.

Come si procede:
rassodate anzitutto le uova per 8-10 minuti in acqua bollente; sguscialele. Pestate le mandorle, in precedenza sbucciate. Quindi impastate la farina col burro un po' ammorbidito, incorporandovi poco alla volta lo zucchero, le mandorle pestate, il sale, la cannella in polvere e i tuorli delle uova rassodate e sciolti nel rum. Imburrate la tortiera e stendetevi tre quarti dell'impasto ottenuto. Distribuite la marmellata e con il resto della pasta preparate "sette" collinette spesse non più di 1 cm. Appoggiatele sopra la marmellata e fate cuocere per tre quarti d'ora in forno a 150°.

P.S. *Pettegolezzi storici. Tarpea, oltre che una... rupe sul Monte Capitolino da cui venivan fatti volare giù i traditori, era una fanciulla romana. Leggendaria. E stando alla leggenda, fu proprio questa Tarpea (fanciulla) a indicare ai Sabini la via più breve al Campidoglio per impadronirsi della rocca. Ma le oche vigilavano!*

IL CICCHETTO DEL BRENNO

"Guai ai vinti!" chicchiricò Brenno, condottiero dei Galli. "Non con l'oro, ma col ferro si salva la patria!" s'infuriò Furio Camillo. E così Brenno, che già credeva d'aver messo le mani sull'oro e sui gioielli donati dai Romani per aver salva la città, fu costretto ad abbassare la cresta. S'infuriò, naturalmente, e per tirarsi un po' su di forze e di morale bevve un bicchierino... e incendiò Roma. Be', ragazzi, quando volete tirar su di morale qualche parente stretto, abbattuto ma non domo da uno dei vostri compiti in classe passati al regno dei... meno, fategli bere un sorso! Versategli un cicchetto "gallico". Quel gallo d'un Brenno ne sapeva una più di tutto un pollaio.

Che cosa occorre:

gr 600 zucchero; 6 uova; un po' meno di mezzo litro di latte; un quarto di marsala secco (della migliore marca); un pizzico di essenza di vaniglia; un quarto di alcool puro da liquori.

Come si procede:

in una zuppiera sbattete i tuorli con gr 300 di zucchero finché non avrete ottenuto una bella crema soffice e gonfia. Fate bollire il latte con il restante zucchero e unite il tutto alla crema, poco poco alla volta continuando sempre (ho detto: sempre) a rimestare. Lasciate raffreddare il composto, quindi aggiungete, sempre poco alla volta, il marsala, l'alcool e la vaniglia. Mescolate ancora bene tutto. Quindi versate il liquido ottenuto in una bottiglia di vetro opaline, di porcellana o di terracotta, e chiudete ermeticamente. Prima di versare il liquore (è un liquore da... grandi), ricordatevi di scuotere la bottiglia.

BRUSTOLONI ALLA CATONE

Catone, detto il Censore, era – detto tra noi – un po' un piantagrane. Nel senso che non ne lasciava passare una alle povere matrone romane. Uomo politico e scrittore, oltre ad avere la penna facile (scrisse opere enciclopediche e morali), Catone Marco Porcio ebbe facile anche la parola. Suo fu infatti il grido "O tempora! O mores!", che lanciava contro i Romani che parlavano greco e contro le Romane che spendevano patrimoni in gioielli. E si prese in cambio una bella cacciata in esilio. Nonna Papera, però, ispirata dai consigli di risparmio elargiti da Catone, toglie dalla cassaforte questa gustosissima ricetta.

Che cosa occorre:

pane raffermo; latte; zucchero; poco burro e 1 uovo.

Come si procede:

tagliate a fette, alte un centimetro, pezzi di pane raffermo e immergetele in una tazza di latte freddo zuccherato. Scolatele e passate le fette in una fondina dove avrete sbattuto (come per una frittata) un uovo. Lasciatele gocciolare un momento, quindi fatele dorare da tutte e due le parti in un tegame con poco burro già fuso. Appena saranno ben dorate, toglietele dal fuoco e spolverate con zucchero.

P.S. *Per stare alla pari con Catone, vi diremo che "minestra" (tanto per non gradire) deriva dal latino "minister" cioè "servo" in quanto era l'unica vivanda che fosse servita da un domestico. Le pietanze venivano invece prese da un piatto comune.*

BARCHETTE ANNIBALE

Niente da fare: fra Roma e Cartagine ci fu, fin dai primi scontri, una insopprimibile incompatibilità di carattere. Così forte, ma così forte da sfociare nelle famose Guerre Puniche. Uno dei primi a farne le spese fu Attilio Regolo, ma a rimetterci le penne finali furono i Cartaginesi, condotti prima da Amilcare Barca poi da Annibale. Nonna Papera ora vi propone una specialità ispirata ai personaggi dell'epoca.

Che cosa occorre:

gr 250 farina; gr 80 zucchero; gr 150 burro; una bustina di zucchero vanigliato; mezza bustina di lievito; fragole.

Come si procede:

preparate la pasta con le dosi indicate, e lavorate fino a ottenere una palla morbida che stenderete col mattarello all'altezza di circa mezzo centimetro. Con uno stampino rotondo, ritagliate delle tartine, di cui rialzerete leggermente il bordo schiacciandolo tra due dita, e mettetele sulla piastra imburrata del forno facendole cuocere a forno caldo per circa mezz'ora. Togliete dal forno, fate raffreddare e mettete sulle tartine fragole o lamponi zuccherati a piacere.

P.S. Se volete essere ancora più raffinati, sciogliete due o tre cucchiai di marmellata di albicocche in altrettanti di acqua calda e mescolateci la frutta, versando poi il tutto sopra le tartine: serve per addolcire al posto dello zucchero e per evitare che le singole fragoline... scappino di lato!

MERENDA RUBICONE

Ma sì: gettiamo anche noi il dado e andiamo a far merenda! Tanto, Cesare ha già passato il Rubicone (49 a.C.) e avrà altro a cui pensare... Ah, ma parlavamo di merenda e allora...

Che cosa occorre:

gr 300 fragole (ottime anche le surgelate); gr 250 zucchero; ½ litro di latte.

Come si procede:

frullate insieme tutti gli ingredienti. Versate il composto in tazzine e riponetele nel reparto più freddo del frigo. Toglietele dopo 1 ora e frullate di nuovo. Infine versate il composto in coppe e servite il vostro ottimo... gelato alla fragola!

P.S. *Perplessità storica. Non è ancora stato chiarito a quale fiume attualmente corrisponda il Rubicone. Gli storici sono indecisi su questi tre: il Pisciatello, il Fiumicino e l'Uso.*

TU QUOQUE, DESSERT

Date le circostanze e i tempi (corrono le famose Idi di Marzo, infatti), questa sarà una ricetta sbrigativa! Be', ragazzi, ciò non toglie che non si possa dare un'occhiata a una facezia storico-gastronomica che si sussurrava tra i legionari all'ora del rancio. Facezia per la quale vi preghiamo di aprire le orecchie e turare il naso. Giulio Cesare era tanto allergico all'aglio che appena ne aspirava l'aroma, cadeva a terra svenuto. L'avesse saputo Casca, quello della prima pugnalata!

PASTICCIO CLEOPATRA

Cesare, lasciati perdere per un momento i Galli, verso il 48 fa un salto in Egitto e sul trono del medesimo pone Cleopatra. Donna intelligente, astuta e bellissima (forse il naso lasciava un po' a desiderare), Cleopatra amava preparare con le sue stesse deliziose mani questo ottimo pasticcio di frutta, che Nonna Papera vi consiglia per la sua semplicità d'esecuzione e fragranza di sapore.

Che cosa occorre:

gr 100 prugne secche; gr 100 albicocche secche; gr 100 pesche secche; 3 cucchiai di zucchero; 1 banana; 1 scatoletta di ananas; succo di mezzo limone; una tazza di tè.

Come si procede:

mettete a bagno per una notte: le prugne nella tazza di tè caldo; e in due tazze d'acqua calda diverse le pesche e le albicocche. La mattina dopo fate cuocere in pentolini separati e nella propria acqua (o tè) d'ammollo la frutta con un cucchiaino di zucchero ciascuno. Lasciate raffreddare. Quindi versate la frutta cotta e fredda, con i loro sughi di cottura, in una zuppiera o una coppa. Mescolate. Aggiungete la banana a fettine, l'ananas a dadetti con il suo sciroppo e il succo del limone. Altra mescolata. Riponete nel frigo per un'oretta prima di servire.

P.S. *Pettegolezzi storici. Chiusa la parentesi con Cesare, anche per l'immatura fine di quest'ultimo, Cleopatra (che aveva un debole per i Romani specie se con buona posizione sociale e militare) cercò conforto e protezione nell'amicizia del triumviro Marco Antonio. E sapendo come un uomo va sempre preso... per la gola, un giorno fece sciogliere in una coppa di miele misto ad aceto una... perla. Antonio restò un po' indeciso sul da farsi. Cleopatra, offesa, trangugiò il prezioso intruglio e riuscì a sopravvivere. Le andò bene invece... con l'aspide, perché ci restò secca. Precisamente una naja che da quel giorno "fatale" per la bella Cleo fu soprannominata "aspide di Cleopatra".*

Che cosa occorre:

mezzo pompelmo; 2 cucchiaini di zucchero.

Come si procede:

tagliate a metà il pompelmo, meglio se ben fresco, e adagiate le due parti in tazze su misura. Con un coltello, staccate la polpa dalla buccia girando in tondo e incidete gli spicchi seguendo la divisione dei medesimi. Distribuite due cucchiaini di zucchero su ogni metà e, scavando la polpa col cucchiaio, passate alla degustazione. Il pompelmo è un concentrato di vitamine!

BISCOTTI TRE RE

Abbandonate alla... storia le vicende dei Romani, fermiamoci per un attimo... Sopra di noi una manciata di stelle sta brillando d'una luce speciale: siamo in Oriente. Melchiorre, Gaspare e Baldassarre da quei bravi Re Magi che sono si preparano a rendere omaggio al Bambinello che sta per nascere in quel di Betlemme. Anticamente la festa di Natale era festeggiata il 6 gennaio, con le varie "teofanie" e cioé l'Adorazione dei Magi, il Battesimo, il Miracolo di Cana. Al IV secolo risale invece la festa che commemora la nascita di Gesú il 25 dicembre. E adesso, ragazzi, seguite Nonna Papera e la sua fantastica ricetta di certi fragranti biscotti a forma di stella.

Che cosa occorre:

gr 350 farina bianca; gr 130 zucchero; gr 120 burro; 2 uova; 1 bustina zucchero vanigliato; ¾ d'una bustina di lievito; un cucchiaio di panna liquida; un cucchiaino di cannella in polvere; un pizzico di sale; un albume; gr 50 mandorle; uno stampino a stella.

Come si procede:

impastate tutti gli ingredienti (tranne le mandorle e il chiaro d'uovo) lavorandoli o in una grande zuppiera o sul tavolo munito d'apposita asse, dapprima con il cucchiaio di legno poi con le mani. Impastate fino a ottenere una pasta liscia e soda. Stendete la palla ottenuta con il matterello finché non abbia lo spessore di circa mezzo centimetro. Con lo stampino a forma di stella, che appoggerete sulla pasta con una leggera pressione della mano, ritagliate tante stelline. Imburrate la piastra del forno, disponete le stelle e su alcune di esse (a vostro piacimento) disponete una mandorla sbucciata. Pennellate con l'albume e fate cuocere in forno moderato per mezz'ora. (Accorgimenti n. 6, 16)

CALENDARIO ANNO ZERO

Si cominciano a contare gli anni... per il verso giusto. Infatti, finora abbiamo contato gli anni partendo dalla fondazione di Roma e via via scalando fino alla nascita di Gesú. Da questo istante si parte per cosí dire da... zero. Anche se un effettivo ordine nel calendario avverrà molto piú avanti. Precisamente con Papa Gregorio XIII che nel 1582 disporrà l'adozione del suo calendario nei paesi cattolici. Esso verrà poi adottato dalla Germania protestante, dalla Svizzera e dalla Danimarca (1700); dalla Gran Bretagna (1752); dalla Russia e da alcuni paesi Balcanici dopo il 1917. Praticamente nel calendario gregoriano la lunghezza dell'anno è calcolata come prima, con l'aggiunta di un giorno ogni quattro anni.

PANETTONE A SORPRESA

Sia subito chiaro che la comparsa del panettone sulle mense natalizie avvenne molto molto più tardi del tempo, ora oggetto delle nostre rice...tte. Ma trattandosi d'un dolce a sorpresa che, di sorpresa, piazzerete in tavola il giorno di Natale, pensiamo ci sia consentito chiudere un occhio sul... futuro. Secondo la leggenda, il "panettone" fu introdotto verso la fine del '300 dalla corte viscontea, ma si crede abbia origini ben più antiche.

Che cosa occorre:
1 panettone (di marca) da ½ chilo; gr 150 panna; gr 50 frutta candita; qualche noce.

Come si procede:
con delicatezza e tenendo il coltello con mano elastica e leggera, tagliate e togliete (e riponetel) la calotta superiore del panettone. Quindi, sempre con garbo, svuotate il panettone ben bene lasciando però sia lungo le pareti sia sul fondo uno strato di "mollica" (chiamiamola così) spesso cm 2-3. Quindi procedete al riempimento con questa crema: panna montata e mescolata con i frutti canditi e i gherigli di noce, tagliati tutti a dadetti. Riprendete la calotta superiore (che avete riposto) e richiudete il panettone. Mettete il dolce in fresco per un'oretta prima di servire.

P.S. Per l'operazione "panna montata", vedi la ricetta qui accanto.

SPUMA DI NEVE

Anno "zero" o se preferite anno "uno". Il concetto non cambierebbe neppure se ci trovassimo nell'anno 3 o 4. Vediamo di immaginare per un momento questo pezzetto di tempo tanto lontano, questo inizio di secolo. Nonna Papera lo immagina immerso in una nuvola molto molto soffice, come... la panna montata: di cui vi fornisce alcune versioni. Poiché siamo in argomento: eccovi un regalo. "Strenna" deriva dalle "strenae", dai "doni" cioè che i Romani solevano scambiarsi alle calende di gennaio come augurio di... buon anno!

Che cosa occorre:
¼ di panna liquida e molto fredda; due cucchiai di zucchero; 1 cucchiaio di zucchero vanigliato.

Come si procede:
versate la panna in un recipiente, possibilmente a fondo rotondo (tenendo presente che si gonfia più del doppio!) e sbattete col battiuova finché diventa soffice, ma anche abbastanza solida (non esagerate, o altrimenti farete il burro!). Aggiungete lo zucchero, in modo che sia dolce quanto vi piace, e mescolate ancora un po'.

- La **"francesina"**. *Come si procede*: aggiungete, insieme allo zucchero, un cucchiaino di cacao o mezzo cucchiaino di caffè in polvere, per ottenere panna al cioccolato o al caffè.

  La **"brillante"**. *Come si procede*: prima dell'ultima sbattutina aggiungete un cucchiaino di liquore (maraschino, cherry ecc.) per una "panna super".

  La **"marroncina"**. *Come si procede*: è ideale per guarnire dolci: quando la panna è pronta, unite tre o quattro marrons glacés finemente sbriciolati. E se non avete una torta da guarnire... consolatevi gustando la panna così!

TORTA GRAN POEMA

Il poema probabilmente era quello che Nerone, cinto d'alloro, pizzicando una cetra intendeva declamare estasiato alla vista di Roma in fiamme. Siamo nel 64 infatti: l'anno in cui a Roma divampa un furioso incendio. E la torta? È quella che Nonna Papera, edotta dal fatto storico, propone a partire da questo preciso momento con la speciale consulenza del capo dei pompieri di Roma.

Che cosa occorre:
una ventina di biscotti savoiardi; gr 60 di cioccolato fondente; un cucchiaio di acqua; 2 uova; gr 25 di burro; un bicchiere di caffè molto forte e zuccherato; cioccolato in granelli.

Come si procede:
questo è un tipico "dolce due giorni", di quelli cioè che è meglio preparare il giorno prima e lasciar riposare tutta la notte. Spezzettate il cioccolato, aggiungetevi il burro e l'acqua facendo fondere a bagnomaria e mescolando lentamente fino a ottenere una crema liscia. Sempre tenendo sul fuoco e mescolando, aggiungete i tuorli e lo zucchero. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare; quindi unite le chiare montate a neve. Tenetene da parte un paio di cucchiai per la guarnizione e mettete al fresco il resto della crema. Procuratevi uno stampo a forma di scatola e foderate coi biscotti il fondo e i lati: mettete a mollo nel caffè il resto dei biscotti. Riempite lo stampo con strati alternati di crema e di biscotti inzuppati, terminando con uno strato di biscotti, poi mettete il tutto in frigorifero e andate a dormire. Il giorno dopo togliete lo stampo dal frigorifero, rovesciatelo su un piatto e guarnitelo con la crema tenuta da parte e col cioccolato in granelli. (Accorgimento n. 9)

CAPONATINA INCENDIARIA

Che cosa occorre:
5 o 6 melanzane; 4 o 5 peperoni; 2 cipolle; 4 pomodori; un gambo di sedano; una ventina di olive verdi; due cucchiaiate di capperi tritati; quattro o cinque cucchiaiate di aceto; olio.

Come si procede:
Cuocete in abbondante olio le melanzane tagliate a pezzi e non sbucciate, poi aggiungete i peperoni tagliati a strisce. Togliete le verdure dal tegame e, usando lo stesso olio, rosolate le cipolle affettate e i pomodori, finché si saranno ridotti a una specie di salsa. Mettete in questa salsa le melanzane e i peperoni già cotti; aggiungete il sedano, i capperi e le olive fatti a pezzettini (togliendo ovviamente i noccioli alle olive). Infine versate nel miscuglio di verdure l'aceto allungato con un po' d'acqua e mescolato con un cucchiaino di zucchero. Portate a bollore e lasciate cuocere a fuoco lento per qualche minuto.

P.S. Particolare sfaticato. Ai tempi di Nerone, i giorni lavorativi a Roma erano 189 contro i restanti 176 dedicati agli svaghi e al riposo. Nerone invece si esercitava: a comporre, naturalmente. Ed era tanto "fissato" in questa sua predisposizione che partecipò perfino alle Olimpiadi dove conseguì, nel 67, due vittorie nel dramma tragico, tre nell'equitazione e una nella musica. Plink!

PIZZA, CENERE E... LAPILLI!

Anno 79: una tra le più belle città del mondo, sia d'allora sia di adesso, viene completamente distrutta da un vulcano infuriato: il Vesuvio. Con Pompei, restano per secoli sepolte sotto il fiume di lava, di cenere e di lapilli Ercolano e Stabia. Tornare adesso in quei luoghi, riportati alla luce con amore e ammirazione, è come fare un tuffo nella "vita" di allora. E adesso, ragazzi, a tuffo in cucina: Nonna Papera è impaziente di darvi alcune ricette di stampo partenopeo.

PIZZETTE LAMPO

Che cosa occorre:
crackers; 1 mozzarella; qualche filetto d'acciuga; pomodori pelati; sale e olio.

Come si procede:
su ogni cracker sistemate un "dadetto" sottile di mozzarella; due listerelle di pomodoro; mezzo filetto d'acciuga; una goccia di olio; un pizzichino di sale. Mettete sulla piastra in forno caldo per qualche minuto.

UOVA SOTTO LA CENERE

Che cosa occorre:
uova e della cenere calda completa di brace. Questa ricetta è pertanto riservata a chi possiede un caminetto o la possibilità d'accendere un fuoco in giardino senza pericolo.

Come si procede:
una volta ottenuto un mucchietto di braci e di cenere, coprite le braci con della cenere (stando attenti a non... bruciacchiarvi) e deponetevi sopra le uova (col guscio!). Copritele con cenere e braci e lasciate... cuocere per 8-10 minuti. Fatele scivolar fuori con un bacchetto e lasciatele raffreddare.

P.S. Con lo stesso sistema si possono "cucinare" le patate. Il tempo di cottura si aggirerà sui 30-35 minuti. Una volta tolte, con il solito bacchetto, si sbucciano e si condiscono con un pochino di burro e sale.

LAPILLI-BOMBONS

Che cosa occorre:
gr 200 cioccolato; gr 100 cioccolato sbriciolato; gr 100 burro; gr 100 zucchero a velo; due cucchiaini di rum; due rossi d'uovo; due bustine di zucchero vanigliato.

Come si procede:
Mettete in una scodella piuttosto grande il burro, e unite il cioccolato ammorbidito, poi zucchero, zucchero vanigliato, rum, rossi d'uovo. Mescolate ben bene con un cucchiaio di legno, finché l'impasto diventerà liscio e cremoso. Mettete questa crema in frigorifero per qualche ora, finché si sarà indurita; poi formate delle palline grandi come una noce e rotolatele nel cioccolato sbriciolato che avrete sparso su un piatto. Per asciugare bene le palline, mettetele negli appositi "pirottini" o sopra un foglio di carta pergamena. L'ideale sarebbe... mangiarle subito: ma se manca ancora un po' alla merenda, rimettetele nel frigorifero.
(Accorgimento n. 34)

BISCOTTI AL VALLO

Tra il 117 e il 118 (d. C. naturalmente), l'imperatore Adriano provvede alla difesa della sicurezza dell'impero romano facendo costruire valli e fortificazioni nell'Inghilterra del Nord. Si tratta del famoso Vallum Adriani, che divideva la Britannia dalla Scozia. Uhm... che Adriano abbia avuto sentore della Muraglia Cinese da qualche Marco Polo dell'epoca? Nonna Papera ha comunque la certezza che questa ricetta di biscotti tipicamente inglesi vi piacerà un mondo!

Che cosa occorre:
gr 250 di farina; gr 12 lievito in polvere (una bustina piccola); 2 cucchiai di zucchero; 2 uova; gr 160 di burro; latte e sale.

Come si procede:
setacciate insieme la farina, il lievito, lo zucchero e un cucchiaino di sale. Mettete il tutto in una terrina, aggiungete prima il burro sbriciolato e poi le uova sbattute intere con due cucchiai di latte. Impastate per bene il tutto, e poi stendete la pasta sul tavolo fino allo spessore di un centimetro circa, e tagliatela a dischi (si può usare un grosso bicchiere) che dividerete in quattro spicchi. Spennellate ogni spicchio con un po' di latte, e cospargetelo di zucchero. Cuocete in forno caldo per 25 minuti, e servite i... biscotti al vallo caldi, con burro e miele o burro e marmellata.

SBAGLIANDO SI IMPERA...

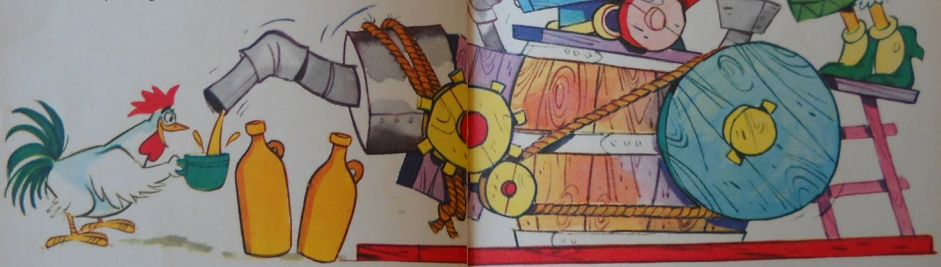
... come era solito dire prima della battaglia Carlomagno, che era notoriamente analfabeta: ma nessuno osò correggerlo, così continuò a vincere. Finché si mise in mente di imparare a leggere, e morì. Per altre cause, naturalmente! Ma non anticipiamo. Da questo momento, per il susseguirsi incalzante degli avvenimenti, la nostra attenzione storica e... dolciaria dovrà spostarsi fuori dell'Impero romano con una certa agilità di tempo e di luogo. Le grandi civiltà come la greca e la romana stanno infatti per lasciare il posto a nuovi fenomeni storici. La Cina, con le sue invenzioni a getto continuo; Teodorico, Maometto, Carlomagno, i Vichinghi, i Maya saranno i magnifici protagonisti del periodo che Nonna Papera vi "illustrerà" con le sue ricette.

LA BIBITA DEL MILLENNIO

Anche per prendere un po' di forza, visto e considerato che dovremo procedere a grandi balzi, Nonna Papera ci consiglia questo ricostituente di tipo "Sansone". E quando Nonna Papera consiglia... beve tutta la famiglia.

Che cosa occorre:
sei uova freschissime; alcuni limoni; mezzo litro di marsala; mezzo chilo di zucchero.

Come si procede:
procuratevi delle uova freschissime (il metodo più "fresco" è tenere la gallina sul balcone e sottrarle le uova appena scodellate!), mettetele in un vaso e copritele di succo di limone. Dopo alcuni giorni, le uova, guscio compreso, si disferanno: a questo punto passate il tutto al colino, aggiungete il marsala e lo zucchero e mescolate. Versate in una bottiglia, possibilmente di vetro opaco, e lasciate riposare qualche giorno.



MERENDA VELOCISSIMA

In questa ricetta è il simbolo della velocità. Perciò, via di corsa, ragazzi! Con questa "merenda" volare non sarà più un problema! Certo ne deve ancora passare del tempo prima che i fratelli Wilbur e Orville Wright realizzino il primo volo con un mezzo più pesante dell'aria (1903) e fondino addirittura (1909) una fabbrica per la costruzione di aerei. Ma è bene esser pronti agli eventi.

Che cosa occorre:
per ogni commensale: un vasetto di yoghurt; un'albicocca; una pesca; una prugna; qualche fettina di banana; zucchero.

Come si procede:
in un tazzone versate lo yoghurt; tagliate dentro la frutta a dadini compresa una mezza banana a fettine; zuccherate a vostro gusto e rimestate. Mettete in frigo per un'oretta prima di servire in tavola.

INSALATA GIALLA

La difficoltà stava nello scalare la Muraglia. No, non per i Mongoli: per i Cinesi e per le notizie che li riguardavano. Però, una volta fuori, era quasi un giochetto per l'Occidente conoscere le novità dell'Oriente. Come questa, per esempio: l'invenzione del compasso avvenuta nel 120. Anno del resto attorno al quale i Cinesi fabbricarono per la prima volta la carta, ricavandola dagli stracci. Una notizia da inchiostro di... China e da Nonna Papera, che, per restare in ambiente, vi propone questa insalata!

Che cosa occorre:
2 pompelmi; 3 banane; 2 arance; gr 200 di uva moscato; gr 125 di zucchero (meglio se al velo); un bicchierino di Strega (o simili) e un bicchiere d'acqua.

Come si procede:
tagliate a metà i pompelmi, e staccatene delicatamente la polpa *senza rompere la buccia* (e vedremo poi perché). Tagliate a pezzi la polpa del pompelmo, sbucciate e tagliate a pezzi tutto il resto della frutta, avendo cura di togliere i semi delle arance, e dell'uva se ha i chicchi molto grossi. Mescolate il tutto in un'insalatiera. Fate bollire l'acqua e metteteci lo zucchero, che lascerete in caldo per qualche minuto, in modo da ottenere uno sciroppo a cui aggiungerete lo Strega, versando poi il tutto sopra la frutta. Adesso recuperate i mezzi pompelmi vuoti, riempiteli di frutta e mettete in fresco almeno due ore. Non solo avrete la macedonia piú gialla che ci sia, ma... non avrete neanche il disturbo di lavare le coppe!

P.S. *L'ombrello era, nell'antica Cina, segno di distinzione. Tanto che l'imperatore aveva diritto a esibirsi sotto la... volta di 24 ombrelli, uno sopra l'altro, sorretti da un alto e robusto funzionario.*

STRACCIATELLE UNNE

A prima vista, può sembrare che Mongoli e Unni siano di casa in questo manuale o che Nonna Papera abbia un debole per loro. In realtà, sono gli Unni che alla fine del 300 sembrano avere un... debole per l'Europa. Forse perché, respinti dalla Grande Muraglia, sono costretti a pedalare altrove. Ciò che a noi ora interessa è farvi provare questa piccola, gustosa e travolgente ricetta di biscotti-briciola. Biscotti che nulla hanno a che vedere con le "stracciatelle", quel tipo cioè di minestra in brodo fatta con uova (sbattute) formaggio e farina. Passabile, sí: a qualche ospite non di riguardo!

Che cosa occorre:
gr 50 burro; gr 120 farina; 4 cucchiai di zucchero; limone.

Come si procede:
mescolate farina, zucchero e buccia di limone grattugiata in una tazza. Fate rosolare il burro in una padella e versateci la farina, rimescolando finché diventerà dorata, con un cucchiaio di legno. Già fatto? Sì: se proprio volete fare qualcos'altro, fate uno zabaglione (ricetta a pag. 130) e serviteli insieme.

P.S. *A titolo informativo, zabaglione (piú corretto sarebbe scrivere zabaione) deriva dal latino (tardo... che ridere) "sabaia" che è una specie di birra. Mah!*

MINESTRONE OSTROGOTO

Credete, ragazzi: si sentiva la mancanza d'una tal ricetta. Aspettate a mostrarvi scettici: questo è di... frutta! Nonna Papera sostiene che è un minestrone assolutamente inoffensivo: anche per non fare un torto a Teodorico, re degli Ostrogoti, alla ribalta della storia tra il 454 e il 526.

Che cosa occorre:

gr 750 di frutta (ribes, prugne, ciliegie o mirtilli); una stecca di vaniglia; gr 35 di farina; succo di ½ limone; 1 litro e mezzo di acqua; circa un etto di zucchero (a seconda della frutta, fino a gr 180); un pizzico di sale.

Come si procede:

lavare la frutta, pulirla, tagliarla a pezzetti se occorre (i mirtilli non occorre, mi par chiaro!) metterla nell'acqua fredda e far cuocere a fuoco vivo. Dopo un quarto d'ora, togliete la frutta dal fuoco, passatela al setaccio e rimettetela nell'acqua di cottura, aggiungendo lo zucchero, la vaniglia, il succo di limone e la farina sciolta in un po' di acqua fredda. Fate cuocere una decina di minuti, finché il composto diventa denso, e servite caldo o freddo.

BASTONCINI ALLA 007

Non c'era altro mezzo! Se Teodora, la famosa regina dell'Impero Romano d'Oriente consorte dell'esimio Giustiniano, voleva un foulard di seta doveva spedire un messo e farlo comprare in Cina, dove il segreto della produzione della seta era gelosamente custodito e i foulard venduti a peso d'oro. Ma un giorno, nonostante la severa sorveglianza, due monaci portarono a Bisanzio – nascosti in un bastone – due bachi da seta. Che Mata... quella Teodora!

Che cosa occorre:

gr 250 farina; mezza bustina di lievito; gr 100 burro; gr 100 prosciutto crudo (magro) tritato; due uova; un pizzico di sale e uno di prezzemolo finemente tritato.

Come si procede:

preparate la pasta (vedi pag. 225) aggiungendo poi via via il prosciutto, il sale e il prezzemolo. Lavorate fino a ottenere una pasta liscia che lascerete riposare, coperta con un tovagliolo, per 10 minuti. Ora che la pasta è... tranquilla e ben disposta, spianatela col matterello finché diventa alta cm 1, quindi tagliatela a striscioline lunghe circa cm 25 o larghe un dito (mignolo!) che attorciglierete a spirale. Fate cuocere i bastoncini così ottenuti in forno moderato (160°) sulla piastra imburrata leggermente, e serviteli freddi.

PANETTI MAYA

Qui c'è qualcuno che tenta di fare il furbo, eh? E di ingabolarci. (Guardate pure sul vocabolario: se non esiste il verbo ingabolare, da questo momento esisterà.) Tenta cioè di rifilarci l'America prima ancora della famosa scoperta fatta da Cristoforo Colombo grazie a una frittata. Fino a tre secondi fa eravamo in quel di Bisanzio, e ora ci troviamo in piena America del Sud? Ah-ah! Adesso è tutto chiaro: siamo solo alle soglie del 600 e l'uovo di Colombo è ancora di là da venir... essere covato. E però è anche vero che ci troviamo in Messico, proprio nell'epoca in cui fiorisce l'impero dei Maya. E ai Maya Nonna Papera dedica questi semplici ma ottimi panetti di miglio.

Che cosa occorre:
gr 200 farina di semola; gr 150 farina gialla; gr 150 burro; gr 150 zucchero; 3 uova; gr 20 di lievito di birra.

Come si procede:
impastate in una scodella gr 50 di farina di semola e il lievito (potete farvelo dare dal prestinaio) con un po' di acqua tiepida, fino a ottenere una pasta morbida; mettetela in un luogo tiepido e lasciatela lievitare finché diventa circa il doppio. Intanto preparate sulla tavola tutti gli ingredienti, poi mescolate la farina lievitata col burro, zucchero, uova, il resto delle farine e un po' di acqua tiepida in modo da formare un impasto molto morbido. Formate delle palline un po' più grosse di una noce, disponetele in una teglia distanti tra loro almeno 10 cm e appiattitele col fondo (bagnato) di un bicchiere, fino all'altezza di cm 1. Mettete la teglia in luogo caldo e lasciate lievitare i dischetti finché si raddoppiano, poi bagnateli con un pennello di acqua, spolverateli di zucchero prima semolato e poi al velo, e fate cuocere per circa 20 minuti in forno a 150°.

TORTA ALLO ZENZERO

I Maya, popolo dalla civiltà molto progredita rispetto ad altri contemporanei, avevano indubbiamente un po' il pallino dei numeri e non perdevano occasione per dare... i medesimi quando dovevano sacrificare a Cuculcal, il loro dio preferito, cioè il famoso "Serpente Piumato", fior di ragazzi e fior di animali nel fiore dell'età. Sacrifici a parte, i Maya i numeri li conoscevano per davvero e gli studiosi dei nostri tempi sono riusciti a decifrare i geroglifici usati per rappresentare i numeri e seguire così i loro calcoli matematici e

astronomici. La scrittura, su carta di fibra d'agave e sui monoliti, resta un mistero. Be', a ciascuno il suo etrusco!

Che cosa occorre:
gr 250 farina; gr 100 zucchero; gr 100 burro; 2 uova; una manciatina di uva secca; la scorza grattugiata di un limone; un cucchiaino di zenzero; un pizzico di sale; una tazzina di latte; una bustina di lievito.

Come si procede:
montate a neve le chiare d'uovo. Preparate la pasta con tutti gli ingredienti, impastate per 15 minuti e aggiungete le chiare montate a neve. Cuocete a forno molto vivo.
(Accorgimento n. 26)

CARAMELLE EGIRA

Non "e... gira" sottinteso "al largo!". Ma égira, con in più l'accento sulla "e"! Calma, ragazzi! Non stiamo parlando turco; ma stiamo convincendo Nonna Papera a rivelarvi una delle sue più misteriose ricette per la fabbricazione delle caramelle. Ai tempi dell'égira, cioè il 22 settembre 622, giorno in cui Maometto fuggì dalla Mecca per raggiungere Medina e giorno dal quale i Musulmani fecero partire il loro calendario, ai tempi dell'égira – ripetiamo – non esisteva il supermercato o il droghiere sotto casa. E perciò vien logico pensare che ciascuno si fabbricasse le caramelle da sé. Come queste, alla menta, per esempio. O al limone o al cedro.

LE CARAMELLE DEL CALIFFO BARGNIFFO

Ma chi era Maometto? Un commerciante arabo, che a un certo momento della sua vita si sentì chiamato a essere il profeta d'una nuova religione: l'Islamismo. I suoi insegnamenti furono raccolti nel Corano. Il santuario della Mecca, con la Caaba (pietra nera, un meteorite racchiuso in una costruzione a forma di cubo) divenne il centro della nuova religione. A Nonna Papera, l'Arabia ha ricordato il caffè. Solo che... tralasciando l'apposita macchinetta, saltiamo l'espresso e prepariamo le caramelle. Al caffè: e ciò era inevitabile!

Che cosa occorre:
un bicchiere e mezzo di zucchero; mezzo bicchiere di acqua; alcune gocce di essenza di menta, limone o cedro.

Come si procede:
mettete sul fuoco, in una casseruolina col becco, lo zucchero e l'acqua, in modo da ottenere, fuori del fuoco, una pasta densa ma rimestabile. Profumate con alcune gocce di essenza. Rimettete sul fuoco la casseruola, e appena comincia a "fremere", versate il liquido dal beccuccio sopra una lastra di marmo unta, o un foglio di carta oleata, staccando di volta in volta e rapidamente ogni goccia con un ferro da calza.

P.S. *Maometto aveva una spiccata simpatia per i gatti.*

Che cosa occorre:
un bicchiere e mezzo di zucchero; mezzo bicchiere di acqua; un bicchiere di caffè molto concentrato; mezzo bicchiere di latte; due cucchiaini di burro sciolto e, se si vuole, un pochino di miele.

Come si procede:
fate lo sciroppo con zucchero e acqua. Aggiungete tutti gli altri ingredienti e cuocete a fuoco lento per mezz'ora. Se avete gli appositi stampini, imburrate e versate il composto; se no, imburrate il piano del tavolo e fate raffreddare, ma non completamente, il composto, poi tagliatelo in tanti quadretti.

IL BEL PIATTO DI CARLOMAGNO

Tutti sottocoperta, ragazzi! Carote e compiti in vista! Carlomagno re dei Franchi è appena stato incoronato imperatore del Sacro Romano Impero. È la notte di Natale dell'anno 800: che data per la storia, amici! E che brividi per le scolaresche. Carlomagno infatti trovò il tempo tra una guerra e l'altra (e ne affrontò ben 47 in 47 anni di regno) di dichiarare guerra all'analfabetismo. Volle che l'insegnamento non fosse un privilegio (ehm) di pochi ma un diritto di tutti, ricchi e poveri, religiosi e laici, contrariamente al costume dell'epoca. E la pensata di Carlomagno prese a tal punto piede che... i Francesi l'hanno eletto patrono degli scolari! Bah! Per consolarci, non resta che suggerire alla mamma la ricetta di questa torta: è di carote. Detto per inciso: l'uso commestibile delle medesime si iniziò solo nel XVII secolo.

Che cosa occorre:

gr 300 carote; gr 200 mandorle dolci; gr 150 zucchero; gr 85 farina; una bustina di lievito; poco burro; 3 uova; un pezzetto di cioccolato.

Come si procede:

pelate, tostate e pestate le mandorle, lasciandone da parte una quindicina. Pestate ben bene aggiungendo di tanto in tanto un po' di zucchero, in modo da ridurle in polvere. Lavate le carote e grattugiatele finissime. Unite le mandorle, il restante zucchero, il lievito e 75 gr di farina. Mescolate bene, poi rompete e sbattete in una tazza le uova e unitele al composto, amalgamando bene. Imburrate e infarinate una teglia rotonda (userete la farina che avevate tenuto da parte) e mettete il tutto per mezz'ora in forno già caldo a 180°. Prima di toglierla dallo stampo, lasciate riposare la torta un quarto d'ora fuori del forno per evitare... rotture e briciole. Per decorare, fissate sulla torta con un po' di cioccolato sciolto le mandorle avanzate. (Accorgimento n. 6)

FILTRATO BERTA

Non vi dice niente il proverbio "Son passati i tempi che Berta filava"? E allora vi diremo noi qualcosa: che Berta, anzitutto, era la mamma di Carlomagno. Chiarito il punto, passiamo all'esclamativo e cioè: probabilmente Berta smise di filare appena l'illustre pargolo cominciò a far carriera. Però, da quel donnino di casa che doveva essere, Berta si dedicò alla preparazione di manicaretti, filtrati e passati. E poiché il regale pargolo non poteva soffrire il vino, mamma Berta – tracannato un goccio di quel buono per farsi coraggio –

usava prepararglì il filtrato di cui Nonna Papera vi filtra qui sotto la ricetta. Ottimo come sciroppo contro la tosse.

Che cosa occorre:

un litro d'acqua; una grossa mela; sei castagne secche; quattro fichi secchi.

Come si procede:

sbucciate e fate a pezzi la mela, tagliate a dadini i fichi, fate bollire con le castagne e il litro d'acqua finché il tutto non si disfa. Allora passate il decotto attraverso il colino del tè e bevete caldo, aggiungendo eventualmente zucchero.

SALAME VICHINGO

Ora più che mai i Vichinghi sono presi dalla smania dei grandi viaggi. Via mare, naturalmente, anche per fare bella mostra delle loro famose navi carenate. Anzi, proprio a proposito di queste ultime, aggiungeremo una particolarità poco nota e curiosa: una sola vela, quadrata e rossa, s'innalzava sulla nave. Sulle fiancate esterne dello scafo gl'irrequieti "guerrieri del nord" appendevano i loro scudi a colori alternati: uno scudo giallo, uno scudo nero, uno scudo giallo e così via. Ridendo e scherzando i Vichinghi giunsero a saccheggiare nell'836 Londra, nell'845 Parigi e Amburgo! E son stati questi scudi a ispirare la ricetta di questo salame!

Che cosa occorre:

due tuorli; due cucchiai di zucchero; gr 150 burro; due cucchiai di cacao amaro; un bicchierino di curaçao; gr 200 biscotti secchi.

Come si procede:

sbattete insieme i tuorli e lo zucchero finché la crema si gonfia. Fate sciogliere il burro a bagnomaria, e unitelo ai tuorli con lo zucchero, il cacao e il curaçao, mescolando alla perfezione. Tagliuzzate i biscotti a pezzetti piccolissimi, che unirete alla crema. Mescolata finale. Versate il tutto in una carta oleata, dando al dolce la forma di un salame, e chiudete le estremità. Mettete il "salame" in frigorifero e toglietelo solo quando si sarà indurito: allora togliete la carta e... affettate! (Accorgimento n. 10)

SCATTANO I MILLE...

Be', no, è chiaro: non quelli della famosa spedizione; e neppure la storia dei mille contro Tebe anche perché non c'entra: infatti erano solo Sette. Invece lo scatto è dei Mille Anni. Siamo attorno all'anno Mille e in pieno Medio Evo e, nonostante l'età... ingrata e oscura, in tutto il mondo c'è un certo movimento. Si muovono i commercianti, che prima svolgevano il proprio lavoro nei villaggi e nei castelli, e ora mettono il naso fuori della loro abituale cerchia di acquirenti e fanno affari d'oro comperando una merce là e rivendendola qua. Si muove fra gli altri anche il figlio di Erik il Rosso, che va a colonizzare la Groenlandia, cioè "terra verde"; i Normanni, uomini del Nord, puntano al Sud in Sicilia; e il Cid Campeador compare in campo.

MERINGHE VENEZIANE

Venezia comincia a mostrarsi in tutto il suo splendore: sotto la guida del Doge, verso il 1000, diventa infatti la potenza commerciale più importante del Mediterraneo. Ed è sulla bianca spuma sollevata da una gondola che Nonna Papera vi invita a far... meringhe e spumini!

Che cosa occorre:
gr 300 zucchero al velo; 6 chiare d'uovo; gr 10 burro; poca farina bianca.

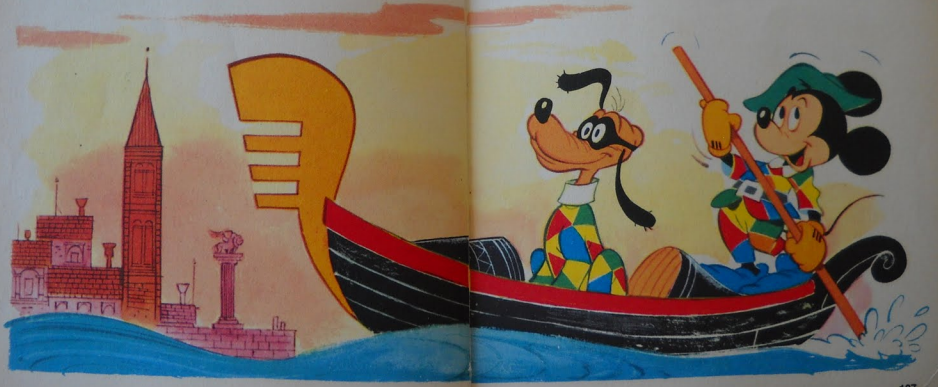
Come si procede:
sbattete a lungo le chiare e gr 250 di zucchero al velo, fino a ottenere una neve molto soda. Mettete la neve in una grossa tasca di tela col becco liscio (se non l'avete, fatela con la carta oleata) e deponete sulla piastra del forno, unta e infarinata, tanti mucchietti, grandi come volete, purché abbastanza distanti tra loro. Spolverate le meringhe col resto dello zucchero e cuocete per circa un'ora in forno a 140°. Per essere ben sicuri che le meringhe siano cotte, sarà opportuno che ne spezziate una a metà e controlliate. Se non volete mangiarle subito, potete conservarle in una scatola ben chiusa. (Accorgimento n. 26)

SPUMINI – Gli spumini si preparano con la stessa ricetta delle meringhe: solo in formato... ridotto.

AL CIOCCOLATO: aggiungete all'impasto due o tre cucchiaini di cacao in polvere setacciato.

ALLE MANDORLE: unite 1 etto di mandorle pelate e finemente tritate.
Per evitare che gli spumini attacchino, potete comperare le cialde e appoggiare ogni spumino su una cialda.

SPUMINI ALL'UOVO: sbattete per mezz'ora tre tuorli e tre cucchiai di zucchero. Riempite a metà col composto alcune scodelline di carta pieghettate da pasticciere e cuocete per un'ora a forno molto basso (130°/140°).
(Accorgimenti n. 26, 6)



RISOTTO IN TOMBOLA

Non è il caso di ridere, ragazzi. In questi tempi medievali, tenere il passo con gli avvenimenti non è affare da poco. A proposito di passo, allora esisteva il "diritto della scarpa": incontrandosi per la strada chi aveva la scarpa più corta doveva lasciare il passo al pedone dalla scarpa più lunga. Poiché più lunga era la scarpa più alto era il lignaggio. E adesso pedalate in cucina e provate questa ricetta!

Che cosa occorre:
gr 300 riso; idem di frutta assortita; gr 100 zucchero; succo di 2 arance.

Come si procede:
fate cuocere il riso in acqua poco salata. A cottura ultimata, fatelo raffreddare sotto un getto di acqua corrente. Scolatelo e asciugatelo in un tovagliolo. Versatelo in una zuppiera e sopra sistemate la frutta sbucciata e tagliata a dadetti. Condite col succo d'arancia e, prima di servire, lasciate il riso in frigo per una mezz'oretta.

CREMA ALL'ARANCIA

Visto appunto come stanno le cose e per non perdere l'orientamento, sarà bene ricorrere alla bussola. L'anno della sua invenzione è un po' approssimativo: fra l'XI e il XII secolo. Ma sapete com'è: "la" bussola è sostantivo femminile e, come tale, può permettersi il lusso di... civettare un poco sull'età. Però se la data d'invenzione è incerta, certo è l'inventore, anzi: gli inventori (Cinesi permettendo). E cioè i marinai amalfitani. E Amalfi, gloriosa repubblica marinara, ha suggerito a Nonna Papera questa "gloriosa" ricetta.

Che cosa occorre:
un pacchetto di budino alla vaniglia; succo e buccia grattugiata di due grosse arance; due cucchiaini di succo di limone; gr 100 di zucchero; un uovo; un cucchiaio di panna; qualche spicchio d'arancia.

Come si procede:
aggiungete al succo di limone e di arancia e alla scorza grattugiata tanta acqua quanto basta a ottenere mezzo litro di liquido, e fate bollire. Intanto amalgamate il budino, il tuorlo, lo zucchero e quattro cucchiai d'acqua. Quando il liquido bolle, versateci l'impasto e fate bollire due minuti. Togliete dal fuoco e aggiungete la chiara dell'uovo battuta a neve. Versate la crema in coppe e mettete le coppe in frigorifero. Montate la panna (vedi ricetta di pag. 85) e usatela per decorare le coppe insieme con gli spicchi d'arancia.

PINOLATA BIONDO-SVEVA

E sta di fatto che, con o senza bussola, quei dritti dei Normanni, o Vichinghi, gira e rigira capitarono a Salerno. Era il 1016. Qualche anno ancora e quei rudi guerrieri del nord occuperanno gradualmente l'Italia meridionale e la Sicilia. Galvanizzata dall'avvenimento, Nonna Papera propone questa amabile ricetta.

Che cosa occorre:
gr 125 pinoli; gr 500 zucchero; due chiare d'uovo; un pizzico di cannella; un po' di farina.

Come si procede:
mescolate tutti gli ingredienti aggiungendo tanta farina quanto basta perché l'impasto resti abbastanza morbido. Stendete l'impasto fino a ridurlo alto mezzo centimetro; tagliatelo a quadratini, stendeteli sulla piastra imburrata del forno e fateli cuocere a calore moderato finché diventano dorati.

TORTA AL LIMONE

In Inghilterra intanto si stanno mettendo le basi per l'amletico dubbio. Sì, quello dell'essere o non essere vattelapesca chi. Sì, certo, intendiamo l'Amleto, quello che Shakespeare scriverà più tardi, storicamente ambientandolo (anno più anno meno) proprio in questo tempo. Il tempo in cui Guglielmo il conquistatore, duca di Normandia e... normanno tanto per cambiare, passa con un esercito il canale della Manica e si fa un bel cappotto. Che cappotto d'Egitto! Sconfigge presso Hastings il re inglese Harald e si fa eleggere re d'Inghilterra. Figuratevi che l'impresa è raccontata scena per scena in un arazzo lungo ben 70 metri: il famoso arazzo di Bayeux. Tornando a Guglielmo, che cosa si verifica? Che, come duca di Normandia è vassallo del re di Francia, come re d'Inghilterra... no. Un bel pasticcio: un grosso pasticcio che tra un po' di anni darà il via alla guerra dei Cento anni. Intanto noi gustiamoci questa torta: è tipicamente inglese.

Che cosa occorre:

per la pasta: gr 250 farina; gr 25 burro; 1 pizzico di sale. Per la crema: tre limoni; gr 180 zucchero; 3 decilitri di acqua; gr 60 farina; 3 tuorli. Per la meringa: 2 albumi; gr 40 zucchero al velo; ciliegine candite.

Come si procede:

1° tempo. Impastate insieme nel solito modo gli ingredienti indicati "per la pasta", e stendete col matterello all'altezza di mezzo centimetro. Mettete la pasta in una tortiera imburrata, coprendola con una carta oleata e mettendoci sopra dei fagioli secchi (contateli prima e dopo per non correre il pericolo di lasciarne qualcuno a fare da ripieno) per non farla gonfiare. Cuocete 10 minuti a forno caldo e 20 a forno moderato.

2° tempo. Grattugiate la scorza dei limoni e mettetela nell'acqua bollente. Mettete il succo dei limoni stessi in una tazza e diluitevi la farina, poi aggiungete l'acqua calda con dentro la scorza. Fate bollire per 5 minuti mescolando con cura. Levate dal fuoco e unite lo zucchero e i tuorli d'uovo. Il trucco sta nel far sì che la pasta in forno sia cotta in questo preciso istante, così potrete tirarla fuori, e versarci sopra la crema! (Potete anche aspettare qualche minuto.)

3° tempo. Battete a neve gli albumi, incorporate con cura lo zucchero e depositate il tutto sulla torta, guarnendo con le ciliegine.

4° tempo, e fine: infornate il tutto in forno caldo finché la meringa diventa dorata. (Accorgimento n. 26)

LA CROSTATA DEL CID

Ed ecco apparire in campo, campeando a tutto spiano contro i Mori invasori, il famoso e focoso Ruy Diaz de Bivar! Come? Questo nome non vi dice niente? E allora eccovi quest'altro: Cid Campeador! Il muy muy muy muy (iiiii!) hermoso alfiere della cacciata dei Mori dalla Spagna. Alle sue gesta si ispirarono molte opere letterarie, come El Cantar de Mio Cid e la tragedia di Corneille. E alla sua balda figura (Cid significa signore; Campeador: guerriero) s'è ispirata anche Nonna Papera per la "stesura" di questa crostata (olé)!

Che cosa occorre:

gr 400 di zucchero; gr 270 di mandorle; gr 250 di farina; gr 225 di burro; sei uova; un limone; una bustina di vanillina; marmellata di ciliegie; qualche pistacchio; sale.

Come si procede:

sbucciate le mandorle e mettetele in forno ad asciugare, ma senza farle colorire: poi mettetele da parte. Intanto preparate la pasta con 125 gr di zucchero, la farina, la scorza grattugiata di mezzo limone, un uovo intero, un tuorlo (ricordatevi di mettere da parte tutti gli albumi) e gr 140 di burro. Lavorate solo quanto basta per amalgamare gli ingredienti, e fate una palla che metterete nel frigorifero, avvolta in carta oleata, per circa un'ora. Pestate nel mortaio gr 170 di mandorle e 170 di zucchero (unito un cucchiaio alla volta) setacciando la polvere e ripestando le briciole che restano nel setaccio. Unite alla polvere, sempre pestando, un uovo intero e tre tuorli, poi la vanillina. Fate sciogliere gr 80 di burro in un pentolino e lasciatelo raffreddare. Imburrate e impanate una tortiera (circa cm 24). Togliete la palla dal frigorifero e stendetela in un disco grande abbastanza da coprire fondo e bordi della tortiera, rimboccando la pasta agli orli e sfocacchiandola sul fondo con una forchetta. Stendeteci sopra uno strato di marmellata. Montate tre albumi e unitevi le mandorle e il burro sciolto. Versate il tutto sopra la marmellata, livellate, e mettete in forno già caldo (170°) per 40 minuti. Intanto che la torta cuoce, pestate il resto delle mandorle e dello zucchero al solito modo, e unite la scorza grattugiata dell'altro mezzo limone e il quarto albume, fino a ottenere una specie di purè. Scaldate in un pentolino un po' di marmellata, in modo che si sciolga bene. Pelate i pistacchi. Quando la crostata si sarà raffreddata, mettete in una siringa la pasta di mandorle, e disegnate un reticolato sulla superficie: sempre con la siringa riempite di marmellata i quadretti. Guarnite coi pistacchi... e finalmente la torta è pronta! Sarà meglio però farla riposare al fresco ancora un paio d'ore.

(Accorgimenti n. 6, 10, 13)

SANGRIA (VIETATO AI MINORENNI!)

Che cosa occorre:

un litro di vino rosso dolce; 1 bicchiere d'acqua; qualche cubetto di ghiaccio; 2 pesche; 2 albicocche; un limone; 3 cucchiai di zucchero; cannella.

Come si procede:

snocciolate pesche e albicocche e tagliatele a pezzi. Rompete i noccioli con lo schiaccianoci e tritate le mandorle che troverete all'interno, assaggiandone un pezzettino per accertarvi che non siano amare. Versate in una grande brocca i pezzi di frutta, il vino e l'acqua, il limone a fettine o a pezzetti (buccia compresa) e la cannella. Mettete in un sacchettino di tela i pezzetti di mandorla e immergeteli nell'infuso; toglierete il sacchettino prima di servire la bibita. Mettete al fresco, quindi versate in bicchieroni con cubetti di ghiaccio.

RISOTTO AL SALTO

È semplicissimo! Prendete un Bassotto e buttatelo... Ops, scusate! C'è Nonna Papera che fa segno di no. Ricominciamo: se vi è stato servito un risotto molto soddisfacente, fatevene mettere da parte un piatto. Potrete utilizzarlo l'indomani così: aggiungendo un uovo, riducete in polpettine molto piatte che passerete nel pane grattugiato, e farete rosolare nell'olio caldo finché non diventeranno dorate.

LA CIAMBELLA DELLA VIGILIA

Siamo infatti alla vigilia... delle Crociate! Gran daffare quindi un po' dappertutto; nei castelli, nei villaggi e nelle città. Tutto il mondo cristiano si sente moralmente impegnato a liberare la Terra Santa dai Turchi e i Turchi sono naturalmente decisi a non mollare. In ogni modo, mentre il fabbro prepara la cotta per il suo signore, Nonna Papera dà un'occhiata alla ciambella per vedere se è cotta!

Che cosa occorre:
gr 250 di zucchero; gr 250 di burro; gr 250 di farina; 4 uova; scorza d'arancia; poco pane grattugiato; sale.

Come si procede:
versate in una zuppierina le uova intere, unite lo zucchero e montate bene col frullino: poi aggiungete la farina, la scorza grattugiata d'arancia e un pizzico di sale. Quando tutti gli ingredienti saranno amalgamati, fate sciogliere il burro in un pentolino (o sul calorifero, se è inverno!), versatelo nell'impasto e mettete il tutto in una tortiera bene imburrata, spolverando di pangrattato. Cuocete per mezz'ora in forno a 180°. (Accorgimenti n. 11, 14, 20)

OTTO CROCIATE OTTO

Passiamo ora, con un balzo felino, alle Crociate. Dato che il balzo felino era troppo corto, e abbiamo pestato il muso per terra, rialziamoci con aria dignitosa e diamo un'occhiata in giro. Ci troviamo sotto le mura di Gerusalemme, e dal mare arrivano grandi navi cariche di uomini armati: sono cavalieri cristiani che vengono a liberare i Luoghi Santi, caduti in mano dei Turchi Selgiucidi. Le Crociate furono otto, ed ebbero alterne vicende in un arco di circa tre secoli: alla fine, i Turchi si tennero i Luoghi Santi, e i Cristiani si ritrovarono sulle braccia, quasi per caso, l'Impero Latino.

LATTE BUGLIONE

Sapete com'è, ragazzi, può capitare a tutti d'avere la luna. Anche al buon Buglione capitava d'avere la mezzaluna di traverso e ciò soprattutto quando il Saladino faceva un po' troppo il feroce e non gli lasciava prendere Gerusalemme. Allora il Buglione Goffredo si faceva preparare dal suo braccio destro, che non aveva nulla a che vedere con il ben noto Braccio da Montone, una marmellata di latte. Gli passava che era un bigiù!

Che cosa occorre:
1 litro di latte; ½ chilo di zucchero.

Come si procede:
mettete zucchero e latte in una casseruola e fate bollire lentamente, sempre mescolando. Abbassate ancora un pochino la fiamma e lasciate cuocere, senza coperchio, per almeno due ore (l'impasto deve avere un colore dorato e una certa densità). Lasciate raffreddare. Versate nei barattoli, chiudete ermeticamente e conservate al fresco: quando l'assaggerete, avrete la gradita sorpresa di scoprire che il Latte Buglione ha lo stesso sapore delle caramelle Mou.

MARMELLATA DELLA CASTELLANA

"Se son rose fioriranno" pensarono le castellane gettando una rosa dal verone di Verona al loro signore crociato in partenza. E fu così che, una volta sul posto, soprattutto negli avamposti, i crociati si trovarono con quintalate di rose. Ma non potendo rivendere i diletti fiori alla fioraia all'angolo, anche perché in pieno deserto non esisteva neppure uno straccio d'angolo, che fecero i crociati? Voi non lo sapete: Nonna Papera sì. Con tutte quelle rose, tenute costantemente in acqua dal prode Anselmo, ci fecero una marmellata. La marmellata di rose, la cui ricetta ci è stata solo ora portata da un tale di Bagdad.

Che cosa occorre:
peso a piacere di petali di rose; ugual peso di gelatina di mele (si compra già pronta o la potete preparare seguendo la ricetta di pag. 198); acqua e zucchero per fare lo sciroppo; succo di limone.

Come si procede:
scegliete le rose sbocciate ma non sfiorite, staccate i petali (attenzione a togliere il pezzettino chiaro dalla parte dove sono attaccati alla corolla, perché è amaro) e lavateli bene. Metteteli in una pentola di acqua a cui avete aggiunto il succo di limone e fate scaldare sul fuoco finché i petali si sono rammolliti. Sgocciolateli bene e poi pestateli finemente. Pesate il tutto e aggiungete ugual peso di gelatina di mele: prendete lo sciroppo di zucchero, fatelo bollire e metteteci i petali per circa 5 minuti di bollitura. Mettete in vasetti di vetro. Se la vostra marmellata vi sembra "pallidiuccia" potete aggiungere un pochino di colorante rosso per dolci. (Accorgimento n. 33)

P.S. *Che petalata, ragazzi! A conti fatti, il sistema più economico per fare questa marmellata è quello di comprare una certa estensione di terreno in riviera o anche, et voilà, sulla Costa Azzurra. Arruolare un certo numero di giardinieri (guap: stavo per dire "gladiatori"): non più di sette, perché allora non avreste convenienza, e far loro coltivare le rose. Oppure potreste anche fare un salto in Bulgaria. A cogliere rose? No, neanche per sogno! A comprare un vasetto di marmellata di rose... È una specialità bulgara!*

P.S. bis! *Gli scienziati sono abbastanza concordi nell'affermare che l'ozio è molto dannoso alla salute. E che la longevità è una prerogativa delle persone più attive. Ecco perché... ci stiamo dando tanto da fare... con le nostre ricerche "storiche": per esempio, a proposito della marmellata di rose, abbiamo scoperto che gli abitanti dell'Afganistan gustano prelibati manicaretti a base di rose, garofani e tulipani.*

CALICI IN... RESTA!

"Sta Federico Imperatore in Como..." Ed è chiaro che tutti, da come si mette l'ode, si aspettano di vedere il suddetto Federico, Barbarossa per gli intimi, fare una nuotata se mai nel Lario. E invece che cosa ti fa questa testa calda d'un Barbarossa? Parte per la Terza Crociata (1188) e ci resta secco facendo un bagno in Asia Minore. E intanto il Saladino, sultano d'Egitto, conquista Gerusalemme così che le Crociate son tutte da rifare! Ci fu naturalmente un brindisi generale: sia a Como sia in Egitto.

CARCADÈ

è un infuso molto profumato, che si prepara esattamente come il tè, e si serve in bicchieri (sia caldo sia freddo) con una scorzetta di limone o di arancia. Con una leggera correzione di rum o cognac, si trasforma in un ponce eccellente (versione invernale). Per la versione estiva, aggiungere solo acqua minerale al momento di servire.

ARANCIATA AL CHIAR DI LUNA

mescolare al succo di 3 arance il succo di 2 limoni e aggiungere zucchero e acqua secondo i gusti.

ALBICOCCHE ALLA BARBAROSSA

Che cosa occorre:

kg 1 di albicocche mature; 5 uova; gr 80 di mandorle; 4 amaretti; gr 30 di burro; gr 500 di zucchero; un cucchiaio di farina.

Come si procede:

lavate e asciugate accuratamente le albicocche, e mettetele sul fuoco, private del nocciolo. Quando saranno ben cotte, passatele al setaccio, e aggiungeteci circa gr 400 di zucchero e una scorza di limone, poi rimettete sul fuoco e fate cuocere finché il composto si sarà addensato. Lasciate raffreddare. Spellate le mandorle e passatele per qualche minuto in forno, poi pestatele nel mortaio poche per volta. Tritate fini gli amaretti, uniteli alle mandorle, alla farina, ai cinque tuorli, schiacciati con la forchetta, e agli ultimi gr 100 di zucchero. Unite il tutto alla marmellata di albicocche e mescolate accuratamente per un po'; poi unite ancora gr 80 di burro fuso e i cinque albumi montati a neve.

Imburrate e infarinate uno stampo con il buco in mezzo e versateci il composto, che dovrà cuocere a bagnomaria per circa un'ora, un'ora e un quarto. Lasciate raffreddare, prima di togliere dallo stampo, per evitare che si "sieda", e servite con amaretti.

(Accorgimenti n. 6, 10, 9)

MISTO TROVATORE

Intorno al 1200 la vita di corte raggiunge il massimo splendore. C'è sempre il viavai delle Crociate, ma i cavalieri, pur presi dal... clangore delle armi, non disdegnano di pizzicare la mandòla e di accompagnarsi con la medesima allorché devono rivolgersi a madonna. Nonna Papera, grandemente dispiaciuta di non potervi fare una serenata, vi porge umilmente in cambio la ricetta di questa insalata.

Che cosa occorre:

due wurstel o cervelas; gr 250 di formaggio groviera; mezzo cetriolo ben verde; gr 200 di funghi freschi; 4 pomodori; 2 cipolline; sale; pepe; maionese (vedi ricetta pag. 206) di un tuorlo; olio e aceto.

Come si procede:

tagliate a fette i wurstel, a dadi il formaggio e il cetriolo. Pulite e tagliate a metà i funghi, tagliate in otto parti i pomodori togliendo i semi e spruzzandoli con un po' di limone. Aggiungete alla maionese olio e aceto fino a ottenere una salsa piuttosto liquida; mescolate tutti gli ingredienti e servite dopo aver tenuto al fresco un paio d'ore.

P.S. Chi di voi dispone di un occhio (il destro) particolarmente acuto, avrà notato che Paperoga, sempre distratto, non sta affatto suonando la mandòla, ma una specie di violino. Trattasi per la precisione di una "lira da bracchio", introdotta in Europa forse dai soliti Arabi in occasione delle Crociate, da non confondere con il violino alla francesa, la viola d'amore e la viola del pensiero. Per ulteriori chiarimenti, rivolgetevi a Gasparo da Salò, ritenuto l'inventore del moderno violino.

LA TORTA DELLE VALCHIRIE

Che cosa occorre:

gr 300 di farina; gr 250 di burro; gr 85 di zucchero; due uova; un bicchiere di latte; 1 etto di uvetta; gr 50 di mandorle; il succo di un'arancia o due; rum; sale.

Come si procede:

preparate la pasta (vedi pag. 225) e lavoratela finché sarà morbida; poi unite le mandorle tritate e l'uvetta secca, profumate col rum e il succo d'arancia. Lavorate ancora un po' la pasta, poi datele la forma di un grosso panino. Imburrate la piastra del forno, spalmate la superficie del dolce con un pochino di burro fuso, poi cuocete per circa 45 minuti a forno prima moderato e poi caldo. Quando toglierete la torta dal forno, versateci sopra un po' di sciroppo. (Accorgimenti n. 6, 28, 10, 33)

PUDDING DEL FOLLETTO

Siamo proprio in epoca "magica" se nel giro di qualche attimo soltanto siamo riusciti a spostarci dalla patria delle Valchirie al regno dei fantasmi e dei folletti. Tralasciando i primi per motivi di carattere estetico (!), passiamo senz'altro ai secondi: i vispi folletti, sempre irrequieti, curiosi e golosi. Nonna Papera, a sua volta incuriosita, ha fatto un salto in Inghilterra personalmente per... farci avere quest'ottima ricetta di un budino tipicamente inglese! Good luck!

Che cosa occorre:

gr 80 di pane raffermo; 3/4 di latte; 2 uova; abbondante zucchero; un po' di zucchero vanigliato; due cucchiai di rum; gr 75 di uvetta.

Come si procede:

fate bollire il latte con un po' di vaniglia e versatelo sopra il pane raffermo sbriciolato. Lasciate raffreddare. Intanto sbattete le uova, unitevi l'uvetta macerata nel rum, zuccherate a piacere e unite il tutto al pane "inlattato". Preparate un po' di zucchero caramellato e ricopritene il fondo e i fianchi di una tortiera, in cui verserete il miscuglio. Fate cuocere per un'ora in forno molto caldo. (Accorgimento n. 32)

PASTICCIONI EGIZIANI

In questo periodo l'Egitto è di casa con le Crociate e soprattutto per merito del Saladino che per chi ancora non l'avesse capito fu un irriducibile nemico dei Crociati. Il suo impero comprendeva la Siria, la Macedonia e l'Arabia oltre che l'Egitto. Però, nonostante la sua fama di feroce, egli si comportò da nemico leale: a detta degli stessi cristiani.

P.S. Mai come in questo caso, riteniamo opportuno mettere il "post scriptum"... "prima" della ricetta. E sapete perché? Perché è un P.S. da... brividi all'Equatore! L'avete visto, siamo in Egitto! E allora "gustatevi" questa: sapete dov'è nata la geometria? (Prego; non stiamo dando i numeri!) In Egitto. E sapete perché? Perché i contadini erano costretti continuamente a ridisegnare le suddivisioni dei campi dato che a ogni piena del Nilo... era una cancellata unica. Non per niente geometria è una parola greca che significa "misurazione della terra"! Fu così che nacquero triangoli, rettangoli, parallelepipedi: il tutto condito da folli teoremi.

IL... DOLCE SALADINO

Riccardo Cuor di Leone era un uomo di fegato. Ma anche il Saladino non scherzava e, quanto a cuore, fegato e trippe, non aveva nulla da invidiare al suo rivale. E celebri restarono i loro duelli a corpo a corpo (o quasi) e l'un contro l'altro armati! Sia lode a Riccardo: Nonna Papera ha creato per lui un dolce tutto speciale!

Che cosa occorre:

gr 200 di burro; gr 200 di zucchero; gr 200 di biscotti secchi; un limone; due tuorli d'uovo; caffè.

Come si procede:

preparate tre tazze di caffè forte e fatelo raffreddare. Impastando vigorosamente, ammorbidite il burro e lo zucchero, poi unite la scorza grattugiata del limone e i tuorli; impastate ancora un po' e unite qualche cucchiaio di caffè. Inzuppate nel resto del caffè i biscotti secchi, e rivestite con essi uno stampo: per far staccare più facilmente il dolce, è opportuno mettere un foglio di carta oleata sul fondo e sulle pareti dello stampo. Riempite il "guscio" di biscotti con strati alternati di crema e di biscotti inzuppati, terminando con uno strato di biscotti. Mettete il tutto in frigorifero (meglio se ce lo lasciate tutta notte) e prima di servire capovolgete lo stampo su un piatto. (Accorgimento n. 14)

Che cosa occorre:

gr 500 di farina; gr 250 di burro; gr 200 di datteri snocciolati; gr 50 di mandorle; gr 50 di nocciole; gr 50 di pistacchi; gr 50 di burro; due cucchiai di zucchero; una presa di cannella; un goccio di Cointreau (o altro liquore d'arancia); sale.

Come si procede:

preparate la pastafrolla (ricetta a pag. 225) con la farina, il burro, il sale e il Cointreau, e lasciatela riposare mezz'ora. Pestate in un mortaio i datteri con il resto della frutta secca, preparata come da accorgimento n. 6, legando insieme con i restanti gr 50 di burro e lo zucchero. Ripescate la pastafrolla e fatene delle pallottoline grandi come un uovo, premetele nel centro e mettete nel buco il ripieno che avete preparato. Imburrate la piastra del forno e cuocete i "pasticcini" a calore medio per circa mezz'ora. Spolverate di zucchero, lasciateli raffreddare e... servite.

(Apriamo una doverosa parentesi sui... Bene, la pianta del pistacchio nasce spontanea in Siria e in Palestina. D'un bel color verde, il piccolo frutto ha un sapore dolce-aromatico, più delicato di quello delle nocciole e delle mandorle.)

LA LAGUNA NEL BICCHIERE

I marinai veneziani imbarcati sulle navi della quarta Crociata soffrivano di nostalgia. Per rimediare al ricordo struggente della loro laguna, non vollero più bere l'acqua. In compenso, prepararono queste ottime bevande.

LA GRANATINA DELLA SERENISSIMA

Si prepara tritando il ghiaccio con l'apposita macchinetta (o pestandolo a lungo dopo averlo messo in un tovagliolo pulito), mettendolo in un bicchiere e versandoci sopra qualche cucchiaio di sciroppo a scelta. Si può guarnire con ciliegie sciroppate, o con pezzi di frutta fresca che "leghino" col gusto dello sciroppo.

LA MARENATA DI OTELLO

Volete dare un sapore nuovo a granatine e gelati? Lavate un chilo di amarene, togliete il picciolo (e il nocciolino con l'apposito arnese), versatele in una casseruola con gr 200 di zucchero, un bicchiere di vino bianco, una scorzetta di limone e un litro e mezzo di acqua. Fate bollire per 15 minuti; togliete la scorza di limone e conservate in frigorifero. Al momento del gelato, un buon cucchiaio di amarene... e il gioco è fatto!

BEVANDA DEL MORO

D'estate il tè è una delle bevande più dissetanti, e ha il grande vantaggio di non gonfiare lo stomaco. Potete "arricchirlo" mettendo in una caraffa una pesca, tre albicocche e un'arancia (buccia compresa) tagliate a pezzi, riempiendo la caraffa di tè zuccherato e già raffreddato e conservando in frigorifero fino al momento di servire.

BOMBA LUPO DI MARE

Che cosa occorre:
un litro di tè fortissimo; sei limoni; due arance; un bicchiere e mezzo di rum; un litro d'acqua; dieci o quindici cucchiai di zucchero.

Come si procede:
tagliate arance e limoni a fettine sottilissime, aggiungete tutti gli altri ingredienti e conservate in frigorifero. Al momento di servire, mettete sul fuoco e bevetelo bollente.

LA BIBITA DEL MOZZO

Come si procede:
sbattete due rossi d'uovo con mezzo litro di latte zuccherato, fate bollire e profumate con acqua di fior d'arancio. Bevete caldissimo, contro il raffreddore, e... la golosità arretrata!

IL CICCHETTO DEL DOGE

Che cosa occorre:
1 bicchiere di succo d'arancia; 1 bicchiere di latte; 1 bicchiere di acqua; 2 cucchiai di zucchero.

Come si procede:
mescolate latte, zucchero e acqua e aggiungete il succo d'arancia. Date un'ultima mescolatina e bevete subito.

IL CICCHETTO DELLA DOGARESSA

Che cosa occorre:
2 uova; due cucchiai di zucchero; 2 tazze di latte; 4 cucchiai di succo di frutta.

Come si procede:
montate le chiare a neve, aggiungete i tuorli, lo zucchero e il latte, sempre mescolando. Da ultimo, aggiungete il succo di frutta e servite freddo.

L'AMICO DELLE CREATURE

Mentre i Crociati se le davano di santa ragione coi Turchi sotto le mura di Gerusalemme, per le strade dell'Umbria camminava un piccolo, esile frate le cui parole sono molto più importanti del fragore delle guerre: san Francesco. Il suo amore per le creature, per ogni creatura, gli consentiva di parlare agli animali come a tanti amici, ed essi lo capivano: in ricordo di questo legame, il 4 ottobre sulle piazze, davanti alle chiese, si procede alla benedizione degli animali. Ma adesso lasciamo il pulcino per l'uovo, e cuciniamo un formidabile dolce.

ZABAGLIONE DEL SOR PLUTO

Che cosa occorre:

(per ogni persona): un tuorlo; un cucchiaio colmo di zucchero; un cucchiaino da caffè di farina; mezzo guscio (dell'uovo) pieno di marsala. Se le persone sono molte, ogni quarto uovo "saltate" il cucchiaino di farina e il mezzo guscio di marsala.

Come si procede:

mettete i tuorli in un recipiente adatto per la cottura (un pentolino di smalto o di acciaio) e col battiuova uniteli allo zucchero. Aggiungete la farina, mescolate bene, e unite il marsala: mettete sul fuoco, sempre mescolando per non farlo attaccare al fondo. Quando bolle, abbassate un pochino la fiamma e quando avrà bollito tre volte toglietelo dal fuoco e mettetelo subito in un altro recipiente. Se vi piace il gusto, potete aggiungere al marsala un pochino di rum: ma... attenti alla sbronza!

LE CIAMBELLETTE DI PAPERINA

Che cosa occorre:

gr 250 farina; gr 50 latte condensato; gr 75 burro; gr 75 zucchero semolato; due uova; mezza bustina di lievito; un po' di ciliegie candite e zucchero in granella; la buccia grattugiata di mezzo limone.

Come si procede:

preparate la pasta (vedi pag. 225), aggiungendo in più un po' di acqua calda per ottenere una pasta piuttosto molle. Dividete in pezzetti l'impasto e formate dei bastoncini, di cui attaccherete insieme le estremità in modo da formare un anello. Mettete gli anelli in una teglia imburrata, lucidateli con l'uovo sbattuto, ornateli con lo zucchero in granella e collocate nel mezzo una ciliegia. Cuocete per circa 20 minuti in forno a 150°. (Accorgimento n. 16)

GONFIETTI EZECHIELE

Che cosa occorre:

gr 50 farina; gr 50 burro; gr 75 acqua; sale; 2 uova.

Come si procede:

mettete acqua, burro e sale in una pentola (possibilmente a fondo tondo), mettete sul fuoco e portate a ebollizione. A questo punto, abbassate la fiamma e versate la farina poco alla volta, sempre mescolando. Quando la pasta si staccherà dalle pareti della pentola, toglietela dal fuoco e aggiungete le uova, uno alla volta: lasciate riposare la pasta per 10 minuti. Con un cucchiaino, fate dei mucchietti di pasta della grossezza di una noce e metteteli dentro una teglia unta, lasciandoli cuocere per circa 15 minuti in forno a 150°. Quando i bignè saranno freddi, potrete riempirli con una crema di vostro gusto, utilizzando un cornetto di carta oleata che infilerete in un buchino nel fianco del bignè. Volendo dare un tocco finale... di classe, spolverate con zucchero al velo.

P.S. Il nostro "bignè" viene dal francese "beignet" che, a sua volta, deriva da "buigne" corrispondente al nostro "bugna", che è la parte sporgente, variamente sbozzata, lasciata ad arte nella parete esterna nelle pietre di rivestimento di certi palazzi.

LA TEMUCIN BISTECCA

Non fate gli indiani, ragazzi! E non svicolate a mancina solo perché avete sentito nominare la bistecca. Questa non è come tutte le altre, non è una fettina di carne qualunque. È la famosa bistecca tartara che, di mongolo in mongolo, ci viene dritta filata da Temucin. Il famoso Temucin, cioè Gengis Khan, il grande conquistatore mongolo. Figuratevi che il suo impero giungeva dal Mar Nero al Mar della Cina.

Che cosa occorre:

(per ogni persona) gr 180 di carne tritata; 1 filetto di acciuga; un pizzico di capperi; un pezzetto di cipolla; un uovo; un cucchiaino di cognac; salsa Worchester; paprika (facoltativa); olio; pepe; sale.

Come si procede:

tritate e mescolate tutti gli ingredienti, aggiungendo per ultimi qualche goccia di olio e un pochino di cognac. Sistemate ben bene sul piatto la carne dandole la forma di una focaccia schiacciata al centro, e mettete nella parte centrale il tuorlo dell'uovo.

CHI INVENTA CAMPA CENT'ANNI

Siete stanchi di camminare lungo la storia assieme a Nonna Papera, e volete fermarvi a leggere l'ultimo Topolino? Un momento, che premura! La stampa non è ancora stata inventata, anche se ormai ci manca poco. Con il Trecento comincia l'epoca delle grandi invenzioni, che cambieranno la faccia della nostra vecchia Terra: per prima cosa, infatti, l'uomo inventa la polvere da sparo, adattissima a distruggere qualsiasi cosa in minor tempo e con minor fatica che in passato. Poi, per tramandare ai posteri le sue gloriose imprese, ecco che inventa la stampa: ed è così, ahimè, che nascono i libri di storia. Nascono anche gli errori di stumpa... ops, di stempa... be', insomma, ci siamo capiti!

FIORI DI ZUCCA ALLA CINESE

Come dice il non molto noto proverbio "Chi inventa campa cent'anni", che cosa ci si può aspettare di diverso dai Cinesi? La polvere da sparo! E poiché si sa come gli orientali amino in particolar modo i fiori... Nonna Papera, toccata nel suo intimo agricolo, vi spara questa ricetta!

Che cosa occorre:
fiori di zucca a piacimento; acqua; farina; un cucchiaio d'olio; sale e pepe.

Come si procede:
sbattendo insieme acqua, farina e olio, adeguatamente salati e pepati, fate una pastella: quando sarà ben omogenea, mettetela a riposare per una mezz'oretta. Pulite intanto i fiori, levando le foglioline dalla parte del gambo e il pistillo dall'interno attraverso una piccola incisione (per una suprema raffinatezza, potete sostituire il pistillo con un filetto d'acciuga). Tuffate i fiori nella pastella e buttateli immediatamente nell'olio bollente: fritti che siano appoggiateli su una carta assorbente (o sulla carta gialla in cui di solito il negoziante vi incarta la carne), salate e mangiate caldissimi... non troppi, mi raccomando!

P.d.S. (Polvere da Sparo). I Cinesi, anime gentili, inventarono sì la P.d.S., ma la usarono solo per farne fuochi artificiali. Più tardi anche gli Europei appresero quest'arte e alla polvere nera dei Cinesi aggiunsero sostanze atte a produrre, bruciando, brillanti e vari colori.

TORTA BEATRICE

Bisognava stare molto attenti a litigare col buon padre Dante: non ci avrebbe pensato due volte a mandarvi all'inferno e a relegarvi in un bel girone pieno di diavoli zannuti, sotto una pioggia di fuoco e simili piacevolezze! Se invece gli andavate a genio, era capace di approntarvi squisitezze... davvero paradisiache!

Che cosa occorre:
gr 100 zucchero semolato; gr 50 fecola; gr 50 farina di semola; gr 60 burro; 2 tuorli; 2 uova intere; gr 20 zucchero al velo; la buccia grattugiata di mezzo limone.

Come si procede:
sbattete i tuorli con lo zucchero, aggiungete dopo un po' le uova, uno alla volta, sempre sbattendo con forza per rendere soffice l'impasto. Anzi, se voleste raggiungere la perfezione, dovreste mescolare "a caldo", tenendo cioè la ciotola a bagnomaria. In tal caso, a questo punto, levate la ciotola dal fuoco. Sempre sbattendo leggermente con un cucchiaio di legno, aggiungete la farina e la buccia di limone, il burro fuso e date un'ultima mescolatina. Versate l'impasto nella tortiera e fate cuocere per mezz'ora a 130° circa. Togliete dal forno e spolverate con lo zucchero al velo. (Accorgimento n. 9)

LA PASTA SFOGLIA

Uno dei misteri meglio custoditi della storia, ragazzi, sta per essere svelato qui. Sapete perché Beatrice non ha sposato Dante? Perché il grande poeta era di gusti difficili, e pretendeva ogni mattina una sfogliatina fresca con la marmellata. Solo che, prepara la sfoglia oggi, preparala domani, era un lavoraccio a dir poco infernale! La povera Beatrice un bel giorno si stancò e preferì convolare a giuste nozze con un mercante di stoffe, che non sarà stato un genio, ma almeno si accontentava di pane e salame!

Che cosa occorre:
gr 200 di farina; gr 150 di burro; mezzo bicchiere d'acqua calda; un pizzico di sale; un cucchiaio di grappa (facoltativa).

Come si procede:
prima di tutto, occorre non perdere la pazienza, perché la sfoglia è buonissima ma un po' noiosetta da preparare. Vi ci vorrà circa un'ora e mezzo. Versate l'acqua, il sale e una noce di burro nella farina, e impastate per *almeno* mezz'ora, prima con le mani, e poi sbattacchiando la pasta sul piano del tavolo (meglio se di marmo). Mentre la pasta riposa un po', voi continuate a lavorare, impastando il burro con una mano bagnata per renderlo soffice, buttandolo in una scodella piena di acqua fredda e tirandolo fuori quando la pasta sarà pronta (circa un quarto d'ora): asciugatelo e infarinatelo. Stendete un pochino la pasta, metteteci in mezzo il burro, e avvolgetelo bene richiudendo i lembi della pasta con le dita, e togliendo tutte le bolle d'aria. Adesso spianate la sfoglia, cercando di non far uscire il burro, col matterello, più sottile che potete: poi ripiegatela in tre, rispianatela, e così via per sei volte. Di tanto in tanto lasciate riposare la pasta (e riposatevi voi...) per dieci minuti. La settima e ultima volta, ripiegate la pasta solo in due e spianatela all'altezza che vi occorre. Ogni volta, date alla pasta una forma più o meno rettangolare, tre volte più lunga che larga, e bucate con la forchetta le eventuali bolle d'aria. Tenete *sempre* la pasta a riposare in un posto fresco.

P.S. La pasta sfoglia serve per preparare dolci di ogni genere, e anche "vol-au-vent" (specie di scodelline), ripieni di creme salate o dolci. In qualunque caso, per ottenere una sfoglia leggera e friabile, la pasta va sempre cotta a forno caldissimo.

P.S. *Ecco infine una breve nota di... costume: avete mai notato che Dante Alighieri è sempre raffigurato con un caratteristico lungo mantello, chiuso al collo e stretto in vita? Bene, sapete qual è il nome di quest'abito, in voga del resto a Firenze ai tempi del Poeta? Lucco. Non ve l'aspettavate, eh?*

LA SORPRESA DEL CATAI

Marco Polo, più dritto di quel Colombo viaggiatore che troveremo più avanti (più o meno tra un duecentocinquant'anni), per andare in Cina si guardò bene dall'imbarcarsi su una caravella. E per non imbarcarsi in un mare di guai, prese la prima pedonabile di andata e, a passo a passo, arrivò alla corte del Gran Khan. E, nonostante tutto, il nostro Marco dovette trovarsi bene dal momento che vi si fermò la bellezza di 17 anni. Ma al 17° anno, con la scusa di accompagnare una principessa che andava sposa al re di Persia, prese la prima pedonabile di ritorno e tornò a Venezia. Ebbe un bel dire e raccontare le meraviglie che aveva visto: si prese del bugiardo. E così dettò il Milione in... francese.

Che cosa occorre:
per l'uovo: gr 450 farina; gr 200 zucchero; gr 120 burro; 3 uova; un po' meno di mezzo litro di latte; una bustina di lievito; una di zucchero vanigliato; un po' di scorza di limone grattugiata.
Per la crema: gr 150 burro; gr 100 cioccolato; gr 150 zucchero; gr 20 farina; ¼ di latte; ancora un pezzo di burro.

Come si procede:
l'uovo: sbattete in una ciotola con un cucchiaio di legno burro, zucchero, zucchero vanigliato e rossi d'uovo finché diventano cremosi. A questo punto, unite il latte e metà della farina e mescolate le chiare delle uova montate a neve. Aggiungete infine il resto della farina, mescolando pian piano, senza sbattere. Imburrate la piastra del forno e stendeteci sopra con un matterello la pasta all'altezza di un cm, cuocendo in forno a calore moderato per ¾ d'ora. Togliete la pasta dal forno, lasciatela raffreddare e poi tagliatela in cinque fette a forma d'uovo.
La crema: ammorbidite il cioccolato e con un cucchiaio di legno lavoratelo assieme al burro e allo zucchero finché diventa schiumoso. Sciogliete in un tegame il pezzetto di burro (senza farlo friggere) e aggiungete la farina e un quarto di latte, che farete bollire per qualche minuto. Quando sarà raffreddato, unitelo alla crema mescolandolo ben bene.
Gran finale: disponete a strati le 5 fette di uovo e la crema, lasciando per ultimo uno strato di crema: spolverate il tutto con cioccolato grattugiato. (Accorgimento n. 34)

S.P. = *Sorpresa Pasquale: infatti, se non ve ne siete ancora accorti, questo dolce è... un uovo di Pasqua.*
P.S. *Con "Catai" o "Cataio" gli Europei, nel Medioevo, indicavano la Cina: precisazione più che doverosa.*

TORTA ALLA GUGLIELMO

Adesso facciamo un salto in Svizzera, che vi presento l'eroe nazionale: Guglielmo Tell! Narra la leggenda che, avendo Guglielmo Tell rifiutato l'omaggio a cui erano obbligati i cittadini di Altdorf – inchinarsi passando dinanzi al cappello del governatore austriaco – fu condannato a dar prova della sua destrezza spaccando in due con una freccia una mela posta sul capo del proprio figlio. Ci riuscì, e diventò un eroe: ma al piccolo Tell rimase una spiccata antipatia per le mele, tanto che la sua mamma, per fargli mangiare questo frutto vitaminico e nutriente, era costretta a mimetizzarlo sotto forma di torta.

Che cosa occorre:
gr 300 di pane raffermo; ananas; ciliegie sciroppate; 2 chili di mele; 2 cucchiai di zucchero; un bicchiere di vino bianco.

Come si procede:
tagliate a pezzetti il pane raffermo e abbrustolitelo finché diventa croccante. Sbucciate e tagliate a pezzi le mele, e fatele cuocere con lo zucchero e il vino finché si spappolano, poi passate al setaccio. Alternate in una tortiera strati di pane abbrustolito e strati di purea di mele, finendo col pane, e poi versate sul tutto uno strato di crema (vedi pag. 209) ancora calda. Quando raffredda, togliete dallo stampo e guarnite con ananas e ciliegie, freschi o sciroppati.

BURRO DI ACCIUGHE

Tell junior però non era mica stupido, e mangiava la foglia, ma non la torta: preferiva invece prepararsi robusti panini con il burro e le acciughe. Esattamente nel modo che segue.

Come si procede:
lavate le acciughe e tagliandole in mezzo togliete la lisca. Pestatele bene insieme a una quantità doppia di burro (gr 25 di acciughe e 50 di burro) e tenete in frigorifero. Si spalma sulle tartine, su fette di pane abbrustolito o sui crackers.

LA FRECCIA DEL SUD

Per accompagnare degnamente le acciughe, Nonna Papera consiglia un veloce viaggio nei Mari del Sud, da cui riportare gli ananas e preparare una bibita dissetante.

Come si procede:
mescolate ½ litro di succo di ananas; il succo di 4 limoni; 2 cucchiai di zucchero al velo e un bicchiere di rum bianco. Tenete al fresco almeno un'ora.

TORTA DEI CANTONI

Nel 1291, la neonata Confederazione Elvetica aveva solo tre cantoni (Uri, Svitto, Unterwalden): poi gli svizzeri hanno fatto le cose in grande e oggi ce ne sono 22, di cui tre divisi in due semi... cantoni, naturalmente! Il tutto debitamente ordinato sotto l'egida del loro motto "Tutti per uno, uno per tutti".

Che cosa occorre:
gr 300 di ciliegie snocciolate; gr 150 di zucchero; gr 15 di burro; 4 uova; 4 cucchiai di pane grattugiato; un bicchiere di latte; un bicchierino di kirsch; un cucchiaio di farina; una noce di burro; scorza di limone grattugiata.

Come si procede:
sbattete il burro con lo zucchero finché diventa una specie di schiuma, poi aggiungete i tuorli, il pane grattato ammorbidito nel latte e il kirsch. Sempre mescolando, aggiungete la farina, la raschiatura del limone, e gli albumi montati a neve. Imburrate una tortiera e metteteci metà dell'impasto, ricopritelo con uno strato di ciliegie snocciolate e ricoprite con il resto della pasta, in modo da avere una specie di grosso panino imbottito. Cuocete a forno caldo per quaranta minuti.

BISCOTTINI STAMPATI

Il signore di cui facciamo adesso la conoscenza è nemico giurato di Pico de' Paperis. Pensate, Pico aveva fatto un'invenzione bellissima, ci aveva lavorato su per mesi e mesi e l'aveva chiamata stampa. Be', ci credereste? L'aveva già inventata lui, un certo Gutenberg, nel Quattrocento! Come? Già i Cinesi... quattro secoli prima avevano i caratteri mobili da stampa? Ma allora è un vizio!

Che cosa occorre:

gr 175 farina bianca; gr 75 farina gialla finissima; gr 75 burro; gr 100 zucchero; mezza bustina di lievito in polvere; la scorza grattugiata di mezzo limone; un bicchierino di liquore; due uova; una presa di sale.

Come si procede:

fate la pasta (vedi pag. 225) unendo tutti gli ingredienti, tranne un albume che metterete da parte per lucidare i biscotti, e impastate per dieci minuti. Poi stendete la pasta col mattarello all'altezza di circa un centimetro, e ritagliate con lo stampino le stelline (o i cuori o quel che volete!). Imburrate e infarinate leggermente la piastra del forno e disponeteci sopra i biscotti. Ricordatevi che cuocendo crescono, perciò lasciate loro lo spazio necessario! Lucidateli col bianco dell'uovo, spolverate di zucchero e fate cuocere nel forno a 190° per 15/20 minuti. Per essere sicuri che i biscotti siano cotti, prendetene uno e spezzatelo a metà. Potete mangiarli caldi o conservarli in scatola ben chiusa. (Accorgimento n. 16)

LA CARICA DEI... 500

Se uno dei potenti e nobili signori del Rinascimento vi avesse invitato a cena, c'erano due possibilità. La prima (e piú ovvia) che vi venisse servito un ottimo pranzetto, su piatti d'oro e d'argento, da valletti vestiti di seta. La seconda (e meno rara di quel che potete pensare!) che, capitando in mezzo a uno "scambio di idee" tra famiglie rivali, vi fosse offerto un delizioso "cocktail Lucrezia Borgia" a base di arsenico. Certo che i tempi erano piuttosto turbolenti, tra capitani di ventura, mercanti (che non essendo ancora stata scoperta l'America partivano per l'India in cerca di fortuna); pretendenti al trono che si... tagliuzzavano reciprocamente con la massima naturalezza. Bah, non pensiamoci e procediamo con le ricette!

BUDINO ALLA MENTA DI MENTONE

La ventura è una cosa che non... dura! Che c'entra questo detto che vedete qui scritto per la prima volta? Assolutamente nulla: ma è stato scelto per far rima con... capitani. I famosi Capitani di ventura la cui istituzione, soprattutto dopo l'invenzione della polvere da sparo, fu un'esplosione!

Che cosa occorre:
gr 100 burro; gr 100 zucchero; gr 100 farina; un litro di latte; un limone; un po' di liquore alla menta.

Come si procede:
fate sciogliere il burro in un tegame e unitevi, sempre stemperando bene, lo zucchero, la farina e una cucchiaiata di latte. Guardate bene che nella miscela non ci siano dei grumi, poi unite quattro o cinque cucchiai di liquore alla menta e tutto il rimanente latte, più un pezzo di scorza di limone intera. Mescolate il tutto finché bolle (ovviamente dovete mettere il pentolino sul fuoco...), lasciate bollire un minuto o due, versate in uno stampo e riponete in frigorifero (non nello spazio più freddo) fino al giorno dopo.

FRITTATA LUCREZIA

Sì, questa è proprio una frittata alla Lucrezia Borgia. Però, niente paura: gli ingredienti, considerata la presenza di qualche foglia di menta, lasciano a ben sperare. In fondo anche quelle raccontate sul conto di Lucrezia sono un po' tutte chiacchiere messe in giro dai suoi mariti, a cui non piaceva la cucina casalinga... ottima questa frittata... aaahhh! Forse qualche fondo di verità c'eraaa!

Che cosa occorre:
tre uova; dadini di prosciutto (circa mezzo etto); un pizzico di parmigiano; uno di sale; un cucchiaio di panna liquida; qualche foglia di menta tritata.

Come si procede:
mescolate il tutto sbattendo bene le uova come per fare la solita frittata e cuocete. È ottima anche fredda.

TORTA PAPERON DE' PAPERONI

Entrano ora in scena gli antenati accumulatori e affaristi del mio (e vostro!) Paperone: i banchieri fiorentini. Famosi furono i "banchi" dei Bardi e dei Medici che finanziavano le case regnanti d'Europa.

Che cosa occorre:
un pan di Spagna di circa mezzo chilo; gr 250 di burro; gr 250 di zucchero al velo; gr 100 di ciliegie candite; gr 70 di cacao amaro; caffè solubile; un bicchierino di rum o cognac; 60 monete di cioccolato; due uova.

Come si procede:
mettete i soldini in frigorifero (non per evitare la Banda Bassotti, ma per non farli sciogliere) e preparate il dolce sbattendo nella zuppiera il burro ammorbidito fino a montarlo. Quando sarà ben gonfio, aggiungete lo zucchero al velo, le uova intere, il liquore e quattro cucchiaini di polvere di caffè solubile. Prima di aggiungere un ingrediente nuovo, quello precedente dovrà essere perfettamente amalgamato. Quando la crema avrà l'aria "mangiami mangiami", dividetela a metà, usando un'altra zuppierina, e in una delle due metà aggiungete il cacao e un altro cucchiaio di liquore.
Con un coltello affilato dividete orizzontalmente il pan di Spagna in 4 fette, e appoggiate su un piatto una fetta di pan di Spagna inzuppato (andrà benissimo un po' di marsala), e uno strato di crema al cioccolato (circa un terzo) alternati, fino alla quarta fetta. Ricordatevi di stendere bene la crema con una spatola o col dorso del cucchiaio di legno. Ricoprite tutto il dolce, lati e parte superiore, con la crema al caffè, recuperate i soldini togliendo la carta dorata, e alternando secondo la vostra fantasia soldini e ciliegie, guarnite il dolce e mettete in frigorifero per alcune ore. Perfino lo Zione ne sarebbe entusiasta! (Accorgimento n. 10)

TORTA DORATA

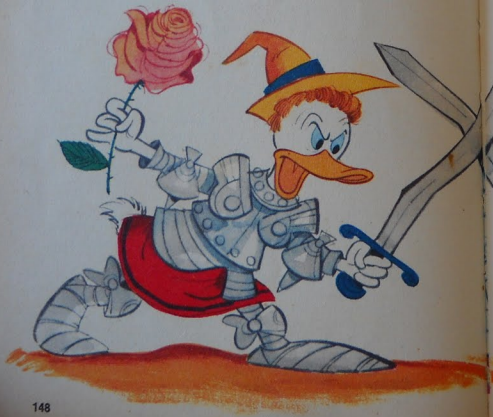
I banchieri fiorentini non avevano proprio niente da invidiare allo Zione: anzi, se mai è lui che gli invidia... la mancanza di Banda Bassotti! Alcune famiglie, come i Medici e i Fugger, acquistarono anche grande potenza politica: altre si permisero di fare ingenti prestiti a re e imperatori. Non fu una brillante idea, perché spesso i re si rifiutavano di pagare, appoggiando la giustezza delle loro rivendicazioni con un paio di eserciti! Comunque, già da piccoli i banchierini si allenavano alla raccolta dell'oro scendendo in cucina a cimentarsi con la famosa torta... dorata.

Che cosa occorre:
(per la pasta): gr 200 di farina; gr 125 di burro; un tuorlo; mezzo bicchiere d'acqua; un pizzico di sale.
(copertura): gr 150 di burro; gr 200 di zucchero; un cucchiaio di farina.

Come si procede:
preparate la pasta (vedi pag. 225) e lasciatela riposare un'ora. Stendetela col matterello e foderate uno stampo imburrato. Ricoprite la pasta con un abbondante strato di zucchero, e mettete i fiocchetti di burro a intervalli regolari. Setacciate alla superficie un cucchiaio di farina, poi versate altro zucchero. Cuocete in forno caldo finché la torta diventa dorata, e mangiatela preferibilmente ancora tiepida.

BISTECCHE ALLA BUCEFALO

Due rose... due rose... magnifico e poetico nome! Io veramente preferirei che fosse il nome di un'osteria di campagna, quelle belle rustiche col pergolato e le tovaglie a quadretti: e invece è il nome di una sanguinosissima guerra che sconvolse per trent'anni l'Inghilterra. Gli York (rosa bianca) e i Lancaster (rosa rossa) sostenevano entrambi di avere diritto al trono, e cercavano di appoggiare le loro ragioni con l'aiuto di truppe mercenarie. Il popolo inglese era piuttosto secato di queste continue battaglie che rovinavano i suoi prati ben tenuti, e stava a guardare con disapprovazione. Come finì la guerra? Ma è chiaro: nutriti di sola avena, i mercenari tedeschi si rifiutarono di continuare a combattere e rimpatriarono in massa: mentre i cavalli, entusiasti di quella stessa avena, rimasero tutti in Inghilterra, dove ancor oggi vivono i loro discendenti. Le rose... appassirono entrambe: data la prematura e violenta morte di tutti i rivali, divenne re un Tudor, Enrico VII. Che cosa c'entra Bucefalo? Bucefalo è... eh-eh, niente! E questo è il bello!



Che cosa occorre:
cinque cucchiai d'avena e cinque di farina; un uovo; una presa di sale; un po' di latte; abbondante olio.

Come si procede:
mescolate insieme gli ingredienti aggiungendo latte quanto basta per ottenere una "pappotta" densa ma non densissima, e versatela a cucchiaiate in una padella di olio bollente, facendo dorare dalle due parti. Se preferite le "bistecche" dolci, aggiungete alla pasta un cucchiaio di zucchero e la scorza grattugiata di un limone, e spolveratele di zucchero.

FARINATA D'AVENA

Che cosa occorre:
avena e acqua nella proporzione di 1 cucchiaio ogni 20.

Come si procede:
fate macerare per un'ora l'avena nell'acqua. Salate e fate cuocere 40 minuti. Servite col brodo salato o con latte e zucchero e un po' di burro.

LE PRUGNE DI MAGO MERLINO

Chi avrebbe mai detto? Mago Merlino ha origini persiane! I Magi infatti erano una casta di sacerdoti-astrologi dell'antica Persia, che si dedicavano anche alle scienze occulte. Per questo, Greci e Romani li consideravano stregoni, e la parola ha assunto anche in italiano questo significato. Dopo un così lungo e periglioso viaggio, il buon Merlino ha proprio voglia di tirarsi su con un buon sorso di acquavite, il magico distillato che... hic... rimette a posto... hic... cunch... ciunc... hic!

Che cosa occorre:

un chilo di prugne secche; un litro di tè; acquavite a 50° quanta basta per coprire le prugne.

Come si procede:

lavate le prugne, preparate un litro di tè, fatelo intiepidire e versatelo sulle prugne, lasciandole a bagno 12 ore, coperte. Scolatele, mettele in un barattolo e copritele di acquavite: aggiungete un bastoncino di vaniglia e un pizzico di cannella. Potrete offrirle (in coppa o bicchiere) dopo un mese.

SCIROPPO DI CIPOLLE GUAP

Già che siamo in vena di antichità, aggiungerò (senza alcun aumento di prezzo!) che la parola alchimia deriva dall'arabo "al-keimiya" a sua volta dal greco "chemie"; il tutto per significare pressappoco "mescolanza". Infatti, i maghi si erano acquistati la fama di essere esperti preparatori di intrugli più o meno imbevibili. Tra le tante ricette, perdutesi nella notte dei secoli, si è conservata quella dello sciroppo di cipolle: efficacissimo, perché è talmente disgustoso che, pur di non berlo, passa immediatamente la tosse!

Che cosa occorre:

1 litro d'acqua; mezzo chilo di cipolle; gr 100 di miele; gr 250 di zucchero.

Come si procede:

fate cuocere nell'acqua per tre ore tutti gli ingredienti. Lasciate raffreddare e passate al colino. Messo in bottiglia, questo sciroppo sarà un rimedio portentoso per tosse, raffreddore e mal di gola.

ARANCIATA SPUTAFUOCO

I signori vogliono ora assistere a un'autentica magia? Non c'è trucco, non c'è inganno! Su ricetta segretissima della bisnonna di Maga Magò, andremo ora a preparare un formidabile liquore di arance, anzi di arancia, senza metterci dentro l'arancia... in onore di Sputafuoco, il gatto di Magò. I signori sorridono con aria scettica? Provare per credere!

Che cosa occorre:

1 litro di acquavite di buona qualità a 50° o 60°; gr 250 di zucchero; una grossa arancia.

Come si procede:

prendete un grosso vaso col tappo di sughero, che contenga almeno 2 litri. Versateci l'acquavite e lo zucchero e sospendete al tappo, per mezzo di un filo, l'arancia, in modo che *non* tocchi il liquido. Richiudete ermeticamente il vaso, mettetelo in un posto asciutto e possibilmente caldo, e "dimentelo in un posto asciutto e possibilmente caldo, e "dimentelo" per un paio di mesi. A questo punto stappate il barattolo e, oh meraviglia! scoprirete che l'arancia è secca e dura, e la butterete via, mentre tutto il suo succo sarà passato nel liquore, che potete travasare in una bottiglia più piccola, e offrire agli ospiti "adulti" a piccole dosi!

TOSTI DI MAGA MAGÒ

Fornitevi di pentolini, storte e alambicchi. Fatto? E allora *procedete: mescolate insieme ginepro, elleboro, radici di rapa, semi di orzo, zolfo, ferro, magnesio, carne di vipera... non spaventatevi!* Questa volta non si tratta di una torta di Nonna Papera, ma di un prodigioso ritrovato, la teriaca, che secondo maghi e alchimisti guariva qualsiasi male, dal raffreddore alla calvizie! L'idea fissa delle streghe, maghi e generi affini, che all'epoca prosperavano in gran numero, era però di... ritirarsi a vita privata dopo aver trasformato in oro una quantità sufficiente di metalli meno nobili. Peccato che per compiere questa semplice operazione fosse necessaria la misteriosa pietra filosofale... che la pro-pro-pronipote delle streghe del tempo, Amelia, sta ancora cercando invano di fabbricare col diecino di Paperone!

Che cosa occorre:

gr 200 zucchero semolato; gr 100 mandorle; gr 110 uva sultanina; gr 200 farina di semola; 4 uova; una bustina di lievito.

Come si procede:

sbattete bene le uova con lo zucchero, aggiungete la farina, il lievito e la frutta, versate in uno stampo rettangolare e cuocete in forno per circa mezz'ora a 140°. Ricetta velocissima... macché! Dovete ricominciare il giorno dopo: tagliate il dolce a fette di circa 1 cm di spessore, disponetele in una teglia e passate in forno a 140° finché prenderanno un po' di colore. A questo punto, per un'abbronzatura perfetta, giratele dall'altra parte e poi mangiatele!

STRUDEL MAGHI RIUNITI

Che cosa occorre:

il necessario per la pasta sfoglia (vedi pag. 137) in dosi semplici o raddoppiate.

Per il ripieno: due mele ranette; un cucchiaio di zucchero; mezz'etto di uvetta; sei noci; una manciata di pinoli; mezzo cucchiaio di cannella; tre cucchiai di marmellata di pesche; un rosso d'uovo; rum.

Come si procede:

tirate sottilissima la sfoglia. Mettete in un tegamino le mele sbucciate e tagliate a fettine con poca acqua e lo zucchero, e fatele cuocere rimescolando finché diventeranno marroni. Aggiungete, dopo aver tolto dal fuoco, tutti gli altri ingredienti (le noci vanno fatte a pezzetti) e riempite col composto la pasta sfoglia, dandole la forma di un grosso rotolo. Spennellate col rosso d'uovo, e cuocete a calore moderato in forno per circa un'ora e mezzo.

BACETTI ALLA NOCCIOLA CRAPOMENA

Mi sembra già di vedere Pippo che sorride con aria di superiorità. Che sciocchezza, le streghe! Non esistono assolutamente, e solo gli ingenui credono a simili panzane. La povera fattucchiera Nocciola, nei suoi 718 anni di vita, non ha mai trovato un simile incredulo! Ed è per consolarla che Nonna Papera le dedica questa ricetta.

Che cosa occorre:

gr 120 di zucchero; gr 120 di nocciole; una stecca di cioccolato da cucina; 3 chiare d'uovo.

Come si procede:

battete le chiare d'uovo con l'apposito frullino fino a ottenere una neve molto dura. Tritate a pezzettini il più piccoli possibile il cioccolato e le nocciole (sbucciate!), e mescolate pian piano il tutto alla neve. Imburrate la piastra del forno, e con un cucchiaino depositateci sopra la pasta in tanti mucchietti: rimettete la piastra nel forno e fate cuocere a calore medio per 3/4 d'ora. Se ce la fate a non mangiarli tutti subito, potete conservare a lungo i dolcetti mettendoli in una scatola di latta accuratamente chiusa! (Accorgimenti n. 26, 6)

ANICIOTTI ALL'AMELIA CHE AMMALIA

Sfogliando certi antichi libroni di magia, Nonna Papera ha scoperto questa ricetta. Sembra sia stata creata in quei lontanissimi tempi di maghi, magie, streghe e folletti da un'ante-ante-antenata di Amelia, la fattucchiera che ammalia e che qualche volta sbaglia. Certo saprete che l'aglio è un anti-strega di grande efficacia. Ebbene, anche i semi di anice... Ma che stiamo dicendo? L'anice in questo caso è indispensabile per la ricetta che segue!

Che cosa occorre:
gr 250 di farina; gr 250 di zucchero; due chiare d'uovo; una presa di sale; gr 15 di semi d'anice.

Come si procede:
mescolate lo zucchero e la farina, fate un monticello con un buco nel mezzo e metteteci le due chiare non sbattute, il sale e i semi di anice. Impastate, stendete la pasta all'altezza di mezzo centimetro, ritagliate con un bicchierino dei dischi, ungete la lastra del forno, disponeteci sopra i tondini e fateli cuocere in forno caldo.

ESPLORANDO S'IMPARA A VIAGGIARE...

e a cacciarsi in un mare di guai soprattutto se si va per caravella: nota di un colombo navigatore. Sì, amici, siamo finalmente giunti alle grandi imprese... marinare. Il portoghese Bartolomeo Diaz raggiunge la punta meridionale dell'Africa che prenderà il nome bene augurante di Capo di Buona Speranza. Nel 1491 Martino Behaim costruisce il primo globo terrestre e l'anno successivo Cristoforo Colombo finalmente rompe gli indugi e fa l'uovo. Ma no, si fa tanto per scherzare! Colombo parte il 3 agosto con le tre caravelle Niña, Pinta e Santa Maria: parte per andare in India e si trova, lo sbadato, in America. È il 12 ottobre 1492: che scoperta!

LA TORTILLA DI CASTIGLIA

Sapete com'è, ragazzi, quando si tortilla! Tortilla oggi tortilla domani e ti ritrovi fra capo e collo una frittata come se niente fosse. Non così però dovette pensarla Isabella regina di Castiglia il giorno in cui, trovandosi fra le mani l'uovo di Colombo, anziché farsi una frittata si fece una risata. Isabella però aveva anche il senso degli affari e così, soffocate le risa, prestò al Cristoforo genovese le famose caravelle affinché gli scoprisse qualcosa... indifferentemente, le Indie o l'America. E poiché le caravelle da sole stentavano a navigare, fece uscire con atto magnanimo dalle carceri avventurieri, ladri e malandrini della peggior specie e li spedì, loro nolenti, a scoprire!

Che cosa occorre:
5 uova; 4 patate; 2 cipolle; olio; sale; pepe.

Come si procede:
Tagliate le patate (sbucciate!) a pezzettini e le cipolle a rotelline, e soffriggete il tutto in abbondantissimo olio. Mentre cuociono, schiacciate bene con la forchetta patate e cipolle, in modo da ottenere una specie di purè. Sbattete in una fondina le uova con il sale (se non l'avete fatto, ricordatevi adesso di salare e pepare la verdura!), versate nella padella e fate dorare la frittata dalle due parti: dovrebbe essere alta circa due dita. Per ottenere una cottura perfetta, usate una padella di ferro e voltate la tortilla usando un piatto unto.

P.S. Ehi, pst, ragazzi! Vi chiedessero a bruciapelo quale delle tre caravelle era l'ammiraglia di Colombo, sapreste rispondere? Sì? Non importa, ve ne diciamo lo stesso il nome: Santa Maria.

TARTELLETTE GIRAMONDO

Quella di gironzolare per il mondo era un'abitudine che cominciava a prendere un po' troppo piede, anzi... caravella. Tanto che a un certo momento sembrò che i grandi navigatori spuntassero come funghi. Per fortuna anche re e regine, disposti a sovvenzionare spedizioni e scoperte, spuntavano come... porcini (altra nota qualità di fungo molto mangereccio). Però, un momento, ragazzi: oggi il mare non promette niente di buono: e Nonna Papera, con violino e cucchiaio, promette una ricetta tzigana!

Che cosa occorre:

gr 600 di farina; gr 100 di burro; un cucchiaio di aceto; un uovo; vino bianco; sale; pangrattato.

Come si procede:

sciogliete gr 50 di burro e impastatelo con la farina, l'aceto, l'uovo e una presa abbondante di sale. Aggiungete vino quanto basta ad ammorbidire un po' l'impasto, fate una palla e lasciatela riposare 15 minuti in un posto tiepido. Stendetela molto sottile usando sia le mani che il matterello, e lasciatela asciugare cinque minuti su una tovaglia infarinata. Tagliate con un coltello la parte spessa del bordo, ungetela col resto del burro e impanatela; poi aggiungete a scelta:

- mele a fettine, uvetta, zucchero e cannella. Si cuoce come uno strudel (vedi pag. 152).
- ciliegie snocciolate o altra frutta a pezzi.
- ricotta impastata con ¼ del suo peso di zucchero, scorza di limone grattugiata e uvetta.

Due consigli: invece di fare un grosso, unico "retes", consigliamo di farne tanti piccoli. Prima di infornare spennellate la pasta con del rosso d'uovo.

CORNETTI NIÑA

L'uccellin che vien dal mare, quante torte può portare? Può portare anche un cornetto dal sapore di sorbetto! È una ricetta recata in volo da un gabbiano della Nina, caravella.

Che cosa occorre:

gr 250 di farina; gr 40 di zucchero; mezzo litro di latte; due uova; un cucchiaino di sale; margarina.

Come si procede:

mescolate farina, sale e zucchero e aggiungete a poco a poco il latte. Sbattete le due uova e mescolatele al composto che cuocerete in una padella con abbondante margarina come se fosse una frittata. Quando la pasta sarà cotta, ritagliate tanti dischi che piegherete a forma di imbuto: serviteli pieni di panna montata, di marmellata, di gelato.

ZUPPA DI ALGHE MARINE

Uno come Vasco de Gama, navigatore; che cosa poteva fare di diverso se non... navigare? Infatti, una volta raggiunto il Capo di Buona Speranza, lo doppiò ma rimase a... piedi! Rimase a piedi a Calcutta, da lui coscienziosamente raggiunta grazie all'aiuto di alcuni arabi che si trovavano per caso nel mezzo del Mar Rosso. Come? Che cosa c'entrano le alghe? C'entrano eccome: per via della zuppa. Rimasto a corto di viveri, il Vasco si buttò a pesce sulle alghe! Così...

Come si procede:

comperate alcuni fogli di alghe seccate, lavateli ripetutamente in acqua fredda. Mettete a bollire del brodo di pollo (potete farlo anche coi dadi) aggiungete le alghe, sale e pepe. Sbattete, con un po' di acqua, due uova e aggiungetele alla zuppa all'ultimo momento.

FETTUCCE DEL MAGNIFICO

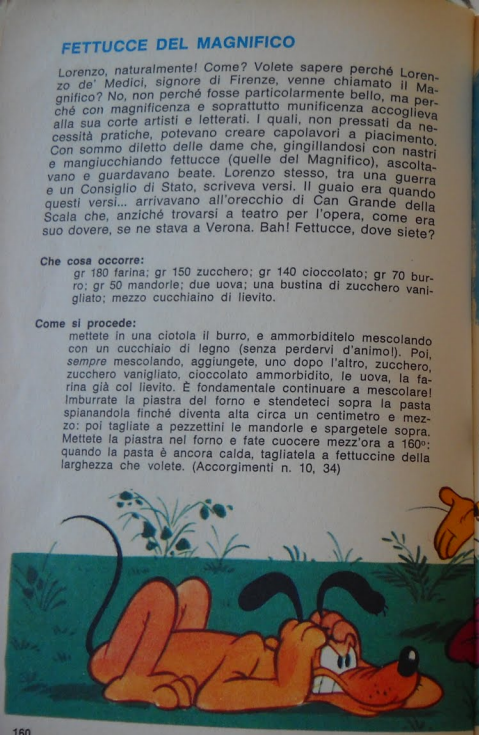
Lorenzo, naturalmente! Come? Volete sapere perché Lorenzo de' Medici, signore di Firenze, venne chiamato il Magnifico? No, non perché fosse particolarmente bello, ma perché con magnificenza e soprattutto munificenza accoglieva alla sua corte artisti e letterati. I quali, non pressati da necessità pratiche, potevano creare capolavori a piacimento. Con sommo diletto delle dame che, gingillandosi con nastri e mangiucchiando fettucce (quelle del Magnifico), ascoltavano e guardavano beate. Lorenzo stesso, tra una guerra e un Consiglio di Stato, scriveva versi. Il guaio era quando questi versi... arrivavano all'orecchio di Can Grande della Scala che, anziché trovarsi a teatro per l'opera, come era suo dovere, se ne stava a Verona. Bah! Fettucce, dove siete?

Che cosa occorre:

gr 180 farina; gr 150 zucchero; gr 140 cioccolato; gr 70 burro; gr 50 mandorle; due uova; una bustina di zucchero vanigliato; mezzo cucchiaino di lievito.

Come si procede:

mettete in una ciotola il burro, e ammorbiditelo mescolando con un cucchiaio di legno (senza perdervi d'animo!). Poi, sempre mescolando, aggiungete, uno dopo l'altro, zucchero, zucchero vanigliato, cioccolato ammorbidito, le uova, la farina già col lievito. È fondamentale continuare a mescolare! Imburrate la piastra del forno e stendeteci sopra la pasta spianandola finché diventa alta circa un centimetro e mezzo: poi tagliate a pezzettini le mandorle e spargetele sopra. Mettete la piastra nel forno e fate cuocere mezz'ora a 160°: quando la pasta è ancora calda, tagliatela a fettuccine della larghezza che volete. (Accorgimenti n. 10, 34)



CIAMBELLA INCA-URKA

Lasciamo per un attimo Firenze e... chi vuol essere lieto sia... di seguirci nell'America del Sud, a Cuzco: siamo ansiosamente attesi dal sovrano degli Incas. Abbiamo giusto qui il suo invito. Come scritto come? Con il sistema di scrittura usato dagli Incas: una forma di scrittura con nodi di spago. Ci fosse stato Alessandro Magno... a ogni messaggio avrebbe risposto con un colpo di spada!

Che cosa occorre:
gr 250 farina di semola; gr 130 zucchero; 3 uova; gr 100 burro; 1 bicchiere di latte; mezza bustina di lievito; la buccia di un limone grattugiata.

Come si procede:
con un cucchiaio di legno, mescolate insieme il burro e lo zucchero, finché si amalgamano bene. Unite le uova uno alla volta, mescolando sempre, perché l'impasto sia omogeneo, poi la farina, la buccia di limone, il latte poco alla volta e il lievito. Versate l'impasto in uno stampo col buco in mezzo, accuratamente unto, e cuocete in forno a 140° per circa 50 minuti.

MARMELLATA DI CUZCO

È questa la classica ricetta della marmellata di arance, che Nonna Papera ha chiamato Cuzco in omaggio all'antica capitale del regno Incas. Abbiamo ripreso il filone degli Incas unicamente per darvi la strabiliante notizia che proprio a Cuzco (Perú) o nel lago Titicaca (Bolivia) è sepolto da qualche parte il tesoro "piú" di tutti quelli attualmente "non" in circolazione... essendo seppelliti chissà dove.

Che cosa occorre:
arance; zucchero e acqua.

Come si procede:
prendete 6 arance dolci, bucherellate tutta la scorza con le punte di una forchetta e lasciatele a bagno per tre giorni cambiando l'acqua sera e mattina. Il quarto giorno tagliate le arance a metà e poi a pezzettini, togliendo accuratamente i semi. Pesate il tutto e poi misurate la stessa quantità di zucchero e metà del peso di acqua. Mettete le arance nell'acqua, e mentre bolle tagliate a pezzettini un limone (scorza e tutto). Dopo dieci minuti di bollitura aggiungete il limone e lo zucchero. Rimestate continuamente. Quando una "goccia" di marmellata non scivola piú, togliete dal fuoco e fate raffreddare; poi aggiungete 2 cucchiai di rum, e mettete nei vasetti.

ALBICOCCHE MONTEZUMA

Visto che ci siamo, perché non dare un'occhiata anche al Messico? C'è Montezuma, il sovrano dei bellicosi Aztechi, che ci aspetta al varco. E perciò, occhio: sarà bene che giri al largo chi tra voi si chiamasse... Massimiliano. Soprattutto poi se è un Asburgo! Comunque, Miramare a parte, a questo punto sarà bene fare un sacrificio... di tasca (propiziatorio), correre a comprare del gelato e seguire la ricetta che segue (ripetizione voluta).

Che cosa occorre:
circa 2 etti di gelato alla panna; 4 albicocche; un uovo; zucchero; marsala.

Come si procede:
lavate la albicocche, dividetele a metà e fatele cuocere in pochissima acqua, zucchero e un cucchiaio di marsala: il liquido dovrà coprire appena le albicocche. Lasciatele... nel loro brodo, e preparate uno zabaglione (ricetta a pag. 130). Togliete le albicocche dal pentolino, fatele raffreddare, mettete in due coppette il gelato e sopra il gelato 4 mezze albicocche; sopra il tutto, versate lo zabaglione. Semplice e di sicuro effetto... sempre che il gelato non sia stato, nel frattempo, mangiato da qualche persona di famiglia.

I DOLCI DI CASTAGNE

Prima e fondamentale avvertenza per ottenere un gustoso e soffice dolce di castagne, è togliere le stesse dal riccio. Questa osservazione apparentemente futile e insulsa ha avuto in realtà una grandissima importanza storica. Siamo ai primi del Cinquecento, e un ragazzetto polacco, tale Niccolò Copernico, golosissimo di castagne, si reca a raccoglierle per cucinarsi una buona dose di marroni arrostiti. Detto fatto... ma, ahimè, ignaro e sprovveduto, si dimenticò di togliere le castagne dal riccio, e, al primo morso, vide le stelle! Anzi, le vide così bene e con tanta chiarezza, che formulò una nuova e rivoluzionaria teoria (la teoria copernicana, appunto) che per prima concepì il sistema solare come esso era realmente, e come oggi lo conosciamo noi.

4 PAROLE SULLE...

... castagne! Oltre che come base di dolci, si possono mangiare "lisce". Il modo più semplice è farle lessare: si toglie la buccia legnosa, e si mette nell'acqua un po' di sale, facendo bollire circa mezz'ora. Volendo dare un sapore particolare, mettete nell'acqua un sacchettino di semi di finocchio, o di cumino, o due foglie di salvia o di lauro.
Per arrostire le castagne senza che scoppino, fate nella buccia un taglio trasversale, o meglio ancora togliete, intorno alla "pancia" della castagna, una striscioliina di buccia.

CASTAGNE ALLA COMPAR ORSO

sono la versione "casalinga" dei marrons glacés. Togliete alle castagne lesse la pellicina e mettetele sul fuoco in una padella in cui avrete sciolto, per ogni ½ chilo di castagne, gr 30 di burro e gr 50 di zucchero. Coprite la padella e fate cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Quando le castagne luccicano, toglietele dalla padella e spolveratele di zucchero.

SFORMATO DI CASTAGNE

sbucciate e schiacciate le castagne bollite, e rimettetele sul fuoco con un po' di latte. Togliete dal fuoco e aggiungete zucchero (dipende da quanto dolci vi piacciono), una bustina di zucchero vanigliato e una chiara d'uovo montata a neve ogni due etti di castagne. Mescolate bene, foderate uno stampo di zucchero caramellato e cuocete un'ora a forno moderato. Volendo, si può servire freddo coperto di panna montata e canditi. (Accorgimenti n. 33, 31)
N.B. Di proposito abbiamo evitato la consueta formula "che cosa occorre": è chiaro, in queste ricette occorron le castagne!

TORTA MONNA LISA

A titolo di curiosità e non di pettegolezzo, sapete quanto ha impiegato Leonardo da Vinci a dipingere la famosa Monna Lisa? La bellezza di cinque anni: tanto tempo forse perché, tra una pennellata e l'altra, Leonardo strimpellava la cetra d'argento. Suo strumento musicale preferito. Bene: prendete "nota" di questa ricetta e fate il vostro gioco!

Che cosa occorre:
gr 350 farina; gr 250 zucchero; 2 uova; 1 limone; 1 bicchiere di latte e uno di olio; 1 bustina di lievito e un pizzico di sale.

Come si procede:
versate in un recipiente lo zucchero e i tuorli e sbattete bene con un cucchiaio di legno, aggiungete l'olio e lavorate ancora un po'. Aggiungete la farina e il latte a poco a poco, in modo che non si faccia troppa fatica a mescolare, e la buccia del limone grattugiata. Unite infine, sempre mescolando, il succo di limone, il sale e il lievito. Montate a neve le chiare delle uova, unitele mescolando piano e versate l'impasto in una tortiera unta e infarinata (ricordatevi di scrollare via la farina in più). Cuocete in forno a 140° per 45 minuti poi spolverate di zucchero.
(Accorgimento n. 26)

VECCHIA AMERICA DEI TEMPI DI VESPUCCI...

Sí, la scoperta della medesima è già stata fatta. Ma è con il Vespucci, che l'America ha un nome: il suo. Nome poi che è anche quello dell'Amerigo. Comunque, scoperta l'America... trovato il prodotto! Un mare di prodotti nuovi vengono portati, via mare, è logico, fino in Europa. Come il tacchino, per esempio: tipico ruspante "americano" e viaggiatore controvoglia, conosce mense fino allora sconosciute (per sua fortuna). E tanto le conobbe che laggiú in America, allora, non si trovò piú un tacchino nemmeno a pagarlo a peso d'oro. E allora che fecero gli Europei? Presero una coppia di tacchini e li reimportarono in America. Cosí che, quando le uova cominciarono a schiudersi e i pulcini a moltiplicarsi, gli Europei furono di nuovo liberi d'andare fino in America a prendersi i tacchini al modico prezzo del biglietto di andata e forse ritorno.

HOT DOGS

L'onore di dare il proprio nome al nuovo nato nella famiglia dei continenti toccò a un fiorentino, Amerigo Vespucci, che durante un viaggio aveva descritto minuziosamente la nuova terra. Era così nata l'America, terra di Amerigo! Però dobbiamo muovere un appunto al buon Vespucci: quello di non averci portato la ricetta degli "hot dogs". Come? Ah... bene! Come non detto, Amerigo è innocente. Si dovette aspettare infatti fino al 1908 per averla: fino a quando cioè il disegnatore T. A. Dorgan – dietro incarico d'un venditore di salsicce negli stadi – non ebbe creato un manifesto in cui si vedeva un cane darsela a zampe levate fuori d'uno stadio con una fila di salsicce calde fra i denti. Il successo fu grandioso, tanto che le salsicce, preparate in quel modo, divennero "cani caldi". Hot dogs, appunto!

Come si procede:
comperate dei salsicciotti di tipo wurstel, piuttosto grossi, e arrostiteli sulla griglia, praticando un paio di taglietti nella pelle perché non scoppino. Scaldate nel forno dei panini al latte, tagliateli per il lungo, metteteci sopra un po' di senape e richiudeteli sopra i wurstel caldi. È di... vitale importanza che sporgano dai lati almeno due dita!

LINGUE DI GATTONE

Amerigo non fumava, però.. pumava. Che è come dire: andava a caccia di puma, gli agili felini originari del Nord America. I quali felini però, essendo appunto agili, non si lasciavano certo prendere da un geografo qualsiasi, grassoccio per di piú. Salivano sul primo albero dei dintorni e... gli facevano un palmo di lingua di gattone!

Che cosa occorre:
gr 75 di burro; gr 75 di zucchero; gr 75 di farina; 2 chiare d'uovo; 2 cucchiai di panna.

Come si procede:
Lavorate insieme in una scodella lo zucchero e il burro fino a trasformarli in una crema, poi aggiungete le chiare d'uovo, la panna e la farina, sempre mescolando bene. Scaldate il forno, imburrate e infarinate la piastra. Mettete l'impasto nella siringa e fate uscire sulla piastra delle striscioline lunghe qualche centimetro, a tre dita di distanza l'una dall'altra. Fate cuocere 7-8 minuti a forno caldissimo, lasciate raffreddare e staccate le lingue di gatto con un coltello, stando attenti a non romperle. (Accorgimento n. 13)

FRUTTA ALLA MAGELLANO

L'appetito vien viaggiando... e i navigatori europei cominciarono a partire in massa per scoprire nuove terre. Così un portoghese, Ferdinando Magellano, partì per fare il giro del mondo con 5 navi vecchie e scassate: ci mise tre anni, e di 265 che erano partiti ne tornarono 18, tra cui il vicentino Antonio Pigafetta, che ci ha narrato le vicende di quel viaggio. Passando dall'Oceano Indiano, non si fermò a Ceylon, e fece male: infatti avrebbe potuto raccogliere la profumata cannella, e farne dolci per l'equipaggio.

Che cosa occorre:

due bicchieri di latte; un chilo circa di pere e mele; zucchero; un limone; farina; 3 uova e... niente cannella!

Come si procede:

sbucciate e tagliate a pezzi la frutta, poi fatela cuocere con acqua, zucchero (assaggiate per sentire quando vi sembrerà abbastanza dolce e cotta) e una scorzetta di limone. Quando sarà cotta a puntino, levate il limone e distendete la frutta in una pirofila larga e bassa. Mentre la frutta cuoce, sbattete i tre tuorli con tre cucchiai di zucchero: quando le uova saranno ben montate, aggiungete mezzo cucchiaio di farina, un po' di scorza di limone grattugiata e due bicchieri di latte. Cuocete la crema a fuoco lento e sempre mescolando fino a che si sarà addensata; poi versatela sulla frutta e lasciate raffreddare. Montate a neve soda i tre albumi, aggiungete delicatamente (quasi un granello per volta...) due cucchiai di zucchero sempre mescolando, e versate la meringa sopra la crema, che stava a sua volta sopra la frutta! Mettete il tutto in forno tiepido per un'ora o anche più, finché cioè la meringa sarà diventata ben secca.
(Accorgimento n. 26)

MELE CON UN CERTO PIZZICO

Che cosa occorre:

5 o 6 mele; gr 80 di burro; zucchero al velo; cannella in polvere (qui sì, finalmente!)

Come si procede:

sbucciate le mele, togliete il torsolo e tagliatele a spicchi. Scaldate il burro in una padella, buttateci gli spicchi e fate cuocere a fuoco moderato, scuotendo di tanto in tanto la padella perché le mele non attacchino. Quando sono cotte, cospargete abbondantemente le mele con la cannella e lo zucchero ben mescolati in precedenza.

CIOCCOLATA HASTA LA VISTA

Gli Spagnoli e i Portoghesi, approfittando del fatto che il nome scientifico della cioccolata (in pianta) è Theobroma cacao, cioè "cibo degli dei", si rifiutarono a lungo di rivelare il segreto della preparazione della cioccolata in tazza. Questo accadeva nel '600. Il primato dell'esagerazione spetta però agli Aztechi che, pur avendo oro e gioielli a non finire, usavano come denaro i... semi di cacao.

Che cosa occorre:

4 cucchiai di cacao amaro; gr 75 di zucchero; un pizzico di sale; 3 cucchiai d'acqua; 6 chiodi di garofano; 3/4 di latte, gr 200 di panna.

Come si procede:

setacciate il cacao e mettetelo in una casseruola con lo zucchero, il sale, l'acqua e i chiodi di garofano, e portate a ebollizione. Aggiungete il latte e metà della panna e fate scaldare senza fare bollire, sempre mescolando. Versate la cioccolata nelle tazze col colino, e guarnitela col resto della panna, montata (vedi pag. 85).

VERSIONE CIAO

sciogliete a bagnomaria quattro cucchiai d'acqua e gr 160 di cioccolato fondente. Sbattete energicamente, dopo aver tolto dal fuoco, e quando la cioccolata si addenserà, aggiungete otto cucchiai d'acqua e, sempre mescolando, un litro di latte bollente. Servite subito, con lo zucchero a parte.
(Accorgimento n. 9)

LATTE DI COCCO

Ci fu un tale che non ebbe il problema della tintarella: infatti "sul suo impero non tramontava mai il sole"! L'unica fatica era di tenergli dietro, al sole intendo. Ah, ma non vi ho ancora detto chi era: Carlo V, imperatore di Germania, re di Castiglia, Aragona, Napoli, Sicilia e un'altra trentina di stati! Tra i molti vantaggi di un regno così vasto, la possibilità di avere a portata di mano frutta di ogni tipo. Il cocco, per esempio, che oltre tutto contiene una quantità di proteine pari a quella di una bistecca.

Come si procede:
tagliate a metà una noce di cocco e grattugiatela. Mettete la polpa grattugiata in un tovagliolo pulito e torcetelo per spremere il succo, aiutandovi con 2-3 cucchiai d'acqua.

MARMELLATA DI LIMONI

Che cosa occorre:
6 limoni; 1 chilo di zucchero; 2 litri di acqua.

Come si procede:
lasciate a bagno i limoni 24 ore in due litri di acqua fredda. Il giorno dopo, fateli bollire 20 minuti, mettendoli in 2 litri di acqua bollente. Toglieteli dall'acqua, che sostituirete con altrettanta acqua fredda, e lasciate di nuovo a bagno i limoni 24 ore. A questo punto scolate i limoni, tagliateli a fette sottili e cuoceteli in una pirofila con lo zucchero finché raggiungono la consistenza voluta.

COCKTAIL DRAGONERA

Che cosa occorre:
1 bicchiere di succo di pompelmo; ½ bicchiere di succo di ananas; 2 bicchieri di acqua; zucchero a volontà.

Come si procede:
Mescolate o frullate tutti gli ingredienti. Servite freddo.

TORTA D'ARANCIA

Che cosa occorre:
gr. 200 burro; gr 150 zucchero; gr 200 farina; gr 100 fecola; una bustina di zucchero vanigliato; 4 uova; scorza grattugiata di un'arancia e di mezzo limone; una presa di sale; tre cucchiaini di lievito; un cucchiaio di succo d'arancia.

Come si procede:
setacciate insieme farina, fecola e lievito. Lavorate a crema il burro e lo zucchero e aggiungete gradatamente tutti gli altri ingredienti, lasciando per ultimo il succo d'arancia. Imburrate uno stampo a ciambella e cuocete a fiamma bassa circa 45 minuti.

VERDURE SOTTO SALE

Come si procede:
se volete conservare la verdura per un minestrone "fuori stagione", prendete carote, sedano, prezzemolo, porri, basilico, erbette, lavatele e fatele asciugare *benissimo*. Quando saranno perfettamente asciutte, tritatele tutte insieme, mescolate e pesate: per ogni chilo di verdura trita dovete aggiungere un etto di sale. Rimescolate di nuovo e conservate al fresco in un vaso a chiusura ermetica.

TORTA MARISA

Non lamentatevi troppo se, sciando, papà insiste che vi "facciate i muscoli" con un po' di fondo. Nel 1521 Gustavo Vasa, il futuro re di Svezia, ribellatosi ai Danesi, si fece con gli sci una novantina di chilometri, sullo stesso percorso che oggi, in memoria della storica marcia, viene compiuto dai concorrenti della Vasaloppet, la gara di fondo più lunga del mondo.

Che cosa occorre:
mezzo chilo di gelato alla vaniglia e mezzo chilo al cioccolato; gr 150 di zucchero; gr 100 di lamponi; gr 50 di savoiardi; due uova; due albicocche; marsala; una pera; una pesca; un liquore a scelta.

Come si procede:
mettete dentro una tortiera larga circa 22 cm un foglio pesante di carta oleata, e lasciatela in frigorifero mezz'ora; dopodiché stendete sul fondo il gelato di vaniglia. Inzuppate nel liquore i savoiardi e metteteli sopra il gelato, poi disponete il gelato al cioccolato, ricoprite il tutto, stando attenti che sia ben livellato, con un foglio di carta oleata, e mettete nel reparto più freddo del frigorifero. Sbucciate e tagliate a dadini la frutta, unite i lamponi e circa gr 100 di zucchero, e un po' di liquore. Preparate uno zabaglione (vedi pag. 130) con due tuorli, sei cucchiai di marsala e gr 50 di zucchero, e lasciatelo raffreddare. Mettete in frigorifero anche il piatto su cui servirete il dolce. Un quarto d'ora prima di servire, togliete la torta dallo stampo, ricopritela con lo zabaglione e versate sopra di questo la frutta ben scolata.

P.S. = Postilla sportiva. *La parola sci deriva dalla parola scandinava "skid" che significa "ricoperto di pelle". Infatti gli sci artici avevano spesso sul fondo pelli di foca o di renna disposte contropelo, che consentivano di procedere in salita senza scivolare.*

OMELETTE NORMANNA CON LE MELE

Che cosa occorre:
3 uova; una mela; gr 50 di zucchero; gr 20 di burro; un cucchiaio di panna fresca; un cucchiaio di Calvados.

Come si procede:
sbucciate la mela, levate il torsolo, tagliatela a fettine sottili e fatela friggere nel burro con due cucchiai di zucchero, girandola spesso. Sbattete due tuorli e un uovo intero col resto dello zucchero, e aggiungete le due chiare montate a neve. Preparate una normale frittata, e quando è rappresa versate la mela, a cui avrete aggiunto la panna e il Calvados. Ripiegate l'omelette, cospargete di zucchero e fate cuocere in forno 5 minuti.

I BISCOTTI DELLA BRIGITTA

Che cosa occorre:
gr 120 di burro; gr 75 di zucchero al velo; una bustina di zucchero vanigliato; un uovo; gr 200 di farina; un pizzico di sale; qualche cucchiaio di cacao.

Come si procede:
fate la pasta (vedi pag. 225), lasciando da parte l'albume, dividetela in due parti e a una delle due aggiungete il cacao. Fate due palle e lasciatele riposare per mezz'ora al fresco. Riprendetele, e tiratele separatamente formando un quadrato largo circa cm 20 e spesso circa mezzo. Sovrapponete il quadrato bianco a quello nero e arrotolate il tutto come un salame, piuttosto strettamente, lasciando al fresco un'altra ora. È giunto il momento di "affettare" il salame: ciascuna fettina sarà un biscotto, che va messo sulla lastra imburrata del forno. Lasciateli cuocere a 170° circa per 10 minuti, poi toglieteli dal forno, spennellateli immediatamente col bianco d'uovo, sciolto con un po' d'acqua, e inzuccherate. Pazienza, lasciateli almeno raffreddare!

P.S. *Appunto, nel frattempo, eccovi qualche particolare: le prime notizie di un popolo svedese si riferiscono al VI secolo e sono state date da Tacito. Tra i vari re che si sono succeduti, menzione merita Carlo XII, il più battagliero: trascinò il suo popolo in una serie di guerre interminabili contro la Russia. Figuratevi che nel 1709, dopo la sconfitta della Poltawa, il suo esercito in ritirata fu fermato da una immensa cortina di cavallette. Almeno così dicono.*

DOLCE VIENNESE

Problema: disponendo di un divano, che uso farne? Risposta: si può sempre sedercisi sopra. Qui vi volevo! In realtà il divano, composto da quattro ministri e presieduto dal Gran Visir, era il consiglio del sultano turco. Ne ricorderemo uno, di sultano, Solimano II detto il Magnifico, che, volendo fare un viaggetto turistico in Europa, ne approfittò per conquistare Belgrado, sconfiggere gli Ungheresi e incendiare Buda. Poi, siccome si annoiava, pensò di fare una puntatina a Vienna, dove gli avevano assicurato che avrebbe trovato dell'ottima birra. I Viennesi però, pochissimo ospitali, non lo lasciarono entrare, e Solimano, seccatissimo, assediò la città per molti mesi. Ma non ci fu niente da fare...

Che cosa occorre:
gr 250 di burro; gr 200 di zucchero; 1 bustina di zucchero vanigliato; 4 uova; scorza grattugiata di un limone; una presa di sale; gr 500 di farina; una bustina di lievito; un bicchiere di latte; gr 300 di uvetta.

Come si procede:
montate il burro col cucchiaio di legno aggiungendo gradatamente lo zucchero, lo zucchero vanigliato, le uova, la scorza e il sale. Setacciate la farina insieme al lievito e aggiungetela a cucchiaiate, insieme al latte: dovrete ottenere una pasta che si stacca pesantemente dal cucchiaio. Aggiungete l'uvetta e mettete in uno stampo coi bordi scanalati, bene imburrato. Cuocete in forno a 140-160° per 70 minuti circa. (Accorgimento n. 28)

SCALOPPE DELL'AMAZZONE

Vienna, per aver sostenuto validamente due assedi, nel 1529 e nel 1683, e aver quindi salvato la civiltà occidentale dalle invasioni turche, fu soprannominata l'Amazzone d'Europa. Non perdetevi d'animo se trovate difficoltà a sellare le cipolle!

Che cosa occorre:
gr 500 di cipolle; gr 500 di fettine di manzo; gr 150 di pancetta affumicata; gr 50 di burro; gr 50 di panna acida; un bicchiere di vino bianco; uno spicchio d'aglio; sale e pepe.

Come si procede:
affettate le cipolle, soffriggetele nel burro, aggiungete la carne, sale e pepe. Dopo dieci minuti, unite il vino. Coprite e cuocete per mezz'ora a fuoco lento. In un'altra padella, fate soffriggere la pancetta tagliata a striscioline e l'aglio. Togliete l'aglio appena è dorato, e aggiungete il tutto alle fettine, lasciando cuocere ancora qualche minuto. Prima di togliere dal fuoco, unite la panna acida e mescolate piano.

BISCOTTO SULAMITA AM el-IA

Forse se la chiamaste "odalisca", la fidata domestica Melisenda, robusta valligiana, penserebbe che siete diventati matti. Eppure la parola odalisca deriva dal turco "odalik" che vuol proprio dire "cameriera". Certo che mi sarebbe piaciuto vivere nell'impero ottomano, andare a fare la spesa al bazar, entrare nel minareto (e mi avrebbero sbattuto fuori, perché le donne, pardon, le papere, non possono entrare) e portare il velo che lascia trasparire solo gli occhi. Eccovi qualche ricetta con i migliori salam. Cioè saluti.

Che cosa occorre:
gr 150 zucchero; gr 100 farina; gr 50 fecola; gr 80 uvetta; gr 20 canditi; 5 uova; una scorza di limone grattugiata; due cucchiai di rum o cognac.

Come si procede:
mettete sul fuoco in un pentolino l'uvetta lavata e asciugata e i canditi tagliati a pezzettini piccoli insieme a una quantità di liquore sufficiente a coprirli: quando bolle, togliete dal fuoco, incendiate con un fiammifero e lasciate bruciare. Mettete il tutto ad asciugare in un tovagliolo. Lavorate ben bene solo i tuorli con lo zucchero e la scorza del limone, per una ventina di minuti, montate le chiare a neve molto soda con la frusta, e aggiungetele pian piano al composto. Mescolate e setacciate fecola e farina, e fate cadere a poco a poco nella terrina, mescolando con cautela per non "smontare" il tutto. Alla fine aggiungete l'uva, i canditi e il resto del liquore. Ungete e spolverate di farina uno stampo alto e rotondo e cuocete a forno caldo.

MARZAPANE DELL'ODALISCA

Che cosa occorre:
gr 120 di mandorle dolci, e 3 mandorle amare; gr 100 di zucchero; gr 15 di arancia candita; un rosso d'uovo; gr 15 di burro.

Come si procede:
sbucciate le mandorle, pestatele nel mortaio con lo zucchero, aggiungete l'arancia a pezzettini, il burro, il rosso d'uovo e una cucchiaiata d'acqua, e fate un impasto omogeneo. Il marzapane può essere colorato con qualche goccia di essenza, oppure usato per fare torte un poco più complesse. (Accorgimento n. 6)

LA BALLATA DEI SETTE MARI

Una delle due, ragazzi. O la conoscete e la cantate o non la conoscete e quindi non la cantate. In confidenza: non sappiamo neppure se sia mai stata scritta. Ed è meglio così... soprattutto se siete stonati. Il che non impedisce che tutti la cantino, perché quel che conta è l'intenzione. Ma non perdiamoci in frivolezze, e muniti di spingarde e grappini (nel senso di corde, e non nel senso di "grappa piccola") difendiamoci dall'assalto della filibusta. Che pista! Ormai infatti siamo sulla pista delle grandi monarchie: Enrico VIII (quello delle sei mogli), Elisabetta I (quella dell'Armada disarmada) e relativo Filippo. Il Bello? No, secondo! Il tutto condito da regali ricette e qualche pizzico di corsaro!

LE SETTE MARMELLATE DI ENRICO VIII

Enrico VIII, vissuto tra il 1491 e il 1547, oltre che il pallino delle mogli (una alla volta, ne sposò infatti ben sei) aveva anche il pallino delle marmellate. Ogni moglie, da Caterina d'Aragona ad Anna Bolena, a Jane Seymour, ad Anna di Cleve, a Catherine Howard, a Catherine Parr, sembra portasse in dote addirittura intere collezioni di barattoli. Per farne che cosa? Per riporvi le confetture che avrebbe confezionato per mister Enrico. Però... Eh, però, eccoci al punto: le mogli, conoscendo il punto debole dell'illustre futuro sposo, si esercitavano durante il fidanzamento a preparare marmellate. Così che Caterina fu insuperabile nella marmellata di pere; lo stesso dicasi di Anna per quella di ciliegie... Ma nessuna pensò alle susine Claudia, il frutto preferito dall'Enrico. Fu così che il tapino, esaurite le mogli, fu costretto a prepararsi la marmellata da sé. Si fa tanto per ridere, è chiaro: infatti a Enrico VIII si deve l'inizio dell'espansionismo inglese, grazie alla cura da lui posta nella formazione della marina.

TIPO DI FRUTTA	ZUCCHERO per 1 kg frutta	SUCCO DI LIMONE	TEMPO BOLLITURA
PESCHE	grammi 700	2	15 minuti
ALBICOCCHE	grammi 750	no	15 minuti
FRAGOLE	kg 1	2	10 minuti
SUSINE CLAUDIA	grammi 750	no	20 minuti
CILIEGIE	grammi 750	no	15 minuti
AMARENE	kg 1	2	15 minuti
PERE	grammi 700	2	20 minuti

Come si procede:
le marmellate si preparano facendo bollire, e cuocere logicamente, insieme una certa quantità di frutta e di zucchero per un po' di tempo con l'eventuale aggiunta di succo di limone. La frutta dev'essere scrupolosamente lavata, asciugata, snocciolata e sbucciata (quando occorra naturalmente sbucciarla). Appena la frutta candidata a diventare marmellata leva il bollore, dovete abbassare al minimo la fiamma del gas e continuare a mescolare dolcemente e con una certa frequenza. Per la mescolatura sarà meglio usare un cucchiaio di legno. Alla fine della cottura togliete la schiuma con l'apposito mestolo. Come farete ad accorgervi se effettivamente la marmellata è cotta? Semplicemente così: mettetene una goccia su un piattino. Se questa goccia non scorre neppure a piattino inclinato, allora la marmellata è cotta!

Per la marmellata di albicocche:
in ogni vasetto mettete una o due delle mandorle che sono nel nocciolo delle albicocche. Oppure due mandorle.

Per la marmellata di pere:
dovrete usare 2/3 di pere e 1 di mele. Per esempio: kg 2 pere e 1 di mele.

OPERAZIONE FINALE

Fatta raffreddare del tutto la marmellata, versatela in vasetti di vetro, pulitissimi e asciutti.

TORTA ELISABETTA

Elisabetta regina d'Inghilterra, figlia di Enrico VIII e Anna Bolena, nacque a Greenwich (1533). Il fatto stesso d'essere nata nella cittadina... dell'osservatorio, deve aver conferito a questa grande regina un raro senso... dell'orientamento nel guidare il suo popolo a vittorie brillanti (come sull'Invincibile Armata di Filippo II), a grandi conquiste commerciali e finanziarie (come le colonie), e a una straordinaria passione per il teatro. Un teatro a lettere maiuscole: perché è quello di Shakespeare. In suo onore Nonna Papera, tra le quinte, suggerisce questa ricetta.

Che cosa occorre:
gr 400 di farina; gr 130 di burro; una bustina di lievito di birra (circa gr 20); un limone; due cucchiai di zucchero; due uova; un bicchiere di latte; sale; un vasetto di marmellata.

Come si procede:
sciogliete il lievito di birra in una tazza con due cucchiai di acqua tiepida. Fate sciogliere circa gr 80 di burro, e mettetelo in una terrina con gr 300 di farina, il sale, un uovo intero e un tuorlo, lo zucchero, la scorza grattugiata, e mescolate il tutto diluendo di tanto in tanto col latte tiepido. Unite il lievito e impastate per un po', poi infarinate leggermente il piano del tavolo e... sbatacchiateci sopra la pasta

con una mano sola per una decina di minuti, finché non si stacchi bene dalla mano e dal tavolo. Sarà pronta quando vedrete comparire in superficie delle bollicine. Lasciate riposare e lievitare la pasta al fresco per una mezz'oretta, poi datele un'ultima impastatina... E qui viene il bello, o meglio la conferma del proverbio "L'unione fa la forza". Infatti: tagliate la pasta a pezzetti, stendete un po' i singoli pezzetti in modo da avere dei dischi, mettete al centro di ogni disco un po' di marmellata e richiudete il disco a mo' di fagottino. Ora bagnate il fondo di ogni fagottino nel resto del burro fatto sciogliere anch'esso, appoggiateli uno vicino all'altro in una tortiera, lasciando al fresco per un'oretta. Infine fate cuocere, in forno già caldo, i vostri fagottini. A cottura ultimata e quando li tirerete fuori, vedrete che si presenteranno attaccati tutti insieme quasi a formare una... supertorta! (Accorgimento n. 10)

GELATO CATERINA

Caterina de' Medici, regina di Francia ma fiorentina di Firenze dov'era nata nel 1519, oltre che un vivace spirito battagliero possedeva uno squisito senso del bello. E almeno in questo ci fu del buono: il gelato. Alt! Procediamo con calma: la storia lo esige! Caterina de' Medici, tra una reggenza e l'altra in nome dei figli minori – che appena raggiungevano la maggiore età passavano a miglior vita – trovò il tempo di dare lezioni di pasticceria perfino ai migliori cuochi francesi. E ci riuscì, grazie a un dolce inventato da un certo Ruggeri, allevatore di polli ma pasticciere per hobby. Questo dolce era il sorbetto, progenitore del gelato.

Che cosa occorre:
½ litro di latte; gr 100 di cioccolato; gr 50 di zucchero.

Come si procede:
grattugiate il cioccolato e fatelo bollire per qualche minuto con lo zucchero e due decilitri di latte. Mescolate il tutto, poi togliete dal fuoco. Aggiungete il restante latte e quando si sarà raffreddato versate nella gelatiera. Se volete un gelato più "sostanzioso", quando ritirate il cioccolato dal fuoco aggiungete anche un rosso d'uovo. Servite con fiocchi di panna montata (vedi pag. 85).

GELATO PULCINO

Che cosa occorre:
½ litro latte; gr 100 zucchero; 4 tuorli; stecca vaniglia.

Come si procede:
è questo il classico gelato alla crema. Allora: montate i tuorli con lo zucchero e versateci sopra il latte bollito con la vaniglia, poco alla volta, mescolando. Mettete a cuocere a fiamma viva, ma... attenzione!!! Appena vedrete la crema levare un fil di fumo, abbassate la fiamma e mescolate continuamente. La crema sarà "cotta" quando la vedrete attaccarsi al cucchiaio di legno. Versate in tazzine e mettetele in fresco.

GELATO FIOR DI LIMONE

Che cosa occorre:
gr 300 di zucchero; mezzo litro di acqua; tre limoni.

Come si procede:
fate bollire per dieci minuti, in una casseruola scoperta, l'acqua, lo zucchero e qualche pezzo di scorza di limone. Togliete la pentola dal fuoco, e spremete nello sciroppo raffreddato i limoni, uno alla volta. Passate il composto con un setaccio e mettetelo nella gelatiera.

P.S. Nonna Papera avverte che se non possedete una gelatiera, potrete realizzare ugualmente le ricette descritte versando in piccole tazze il composto e sistemandole nel reparto più freddo del frigorifero per un paio d'ore.

CREMA ZOCCOLETTI OLANDESI

Per bassi, i Paesi Bassi lo sono davvero: pensate che il monte piú elevato raggiunge la vertiginosa altezza di 321 metri! E che, per di piú, molta parte del territorio nazionale è sotto il livello del mare: quello stesso mare a cui è stata faticosamente strappata. Per tutto il corso della sua storia, in Olanda è stato infatti un continuo tira e molla tra la terra e l'acqua: il periodo di massima invasione del mare si ebbe nel Medio Evo. Ma gli olandesi non si persero d'animo, si rimboccarono... i calzoni e cominciarono a costruire dighe e mulini a vento per prosciugare i "polder" ottenuti mangiando il mare e i laghi. È per questo che l'Olanda è ricca di canali: e che perciò è... consigliabile d'inverno munirsi di pattini.

Che cosa occorre:
gr 100 di zucchero; mezzo litro di latte; 2 uova; sale; 1 bicchiere di sciroppo di ribes; una stecca di vaniglia.

Come si procede:
col latte, bollito con la stecca di vaniglia, metà dello zucchero e i rossi d'uovo preparate una crema sbattendo bene insieme gli ingredienti e rimettendo sul fuoco finché si sarà addensata, poi versatela su un piatto liscio, possibilmente ovale. Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale e aggiungete, sempre sbattendo, lo zucchero rimasto e lo sciroppo. Versate questa neve rosa sopra la crema e servite freddo, con biscotti secchi.
(Accorgimento n. 26)

DOLCI ACCORDI

Fra i tanti disaccordi dell'epoca, di carattere politico, fortunatamente ci fu chi cercando qualche accordo... lo trovò! In la, in fa, in sol e... Sí: furono accordi di carattere musicale. Siamo al massimo sviluppo della musica rinascimentale: madrigali, mottetti e coretti a piú voci e magari anche qualche fuga (potendo) non si contano piú e si cantano a squarciagola. Pierluigi da Palestrina, detto "il maestro dei maestri", fu il grande musicista dell'epoca (1525-1594). E i grandi stavano a sentire assorti. Ma, mentre erano assorti, sgranocchiavano i dolcetti assortiti che tenevano in una scatoletta incrostata di pietre preziose, appesa alla cintura. A proposito, Nonna Papera consiglia un paio, anzi... un trio di piccole, piccole ma preziose ricette!

NOCCIOLETTI DA PALESTRINA

Che cosa occorre:
gr 125 di nocciole, piú una ventina di nocciole per guarnire; gr 250 di zucchero; 2 chiare d'uovo.

Come si procede:
sbucciate le nocciole e tritatele. Impastatele con una chiara e due cucchiai di zucchero, fino a ottenere una pasta morbida. A questo punto aggiungete a poco a poco il resto dello zucchero e l'altra chiara d'uovo. Formate con l'impasto delle palline, in mezzo a cui metterete una nocciola intera: cuocete in forno per 10 minuti.
(Accorgimento n. 6)

UOVA AL BISCOTTO

Come si procede:
tagliate a metà dei panini al latte, inzuppateli di burro fuso e metteteli tutti in una teglia imburrata. Rompete un uovo al centro di ogni panino, rimettete il "coperchio" e passate in forno caldissimo.

WÜRSTEL AL FORNO

Come si procede:
praticate un taglio al centro di ogni würstel e infilateci un pezzetto di fontina, in modo che sporga un pochino. Avvolgete ogni würstel in una fetta di prosciutto crudo e passate in forno caldo 5 minuti.

TUTTI AI POSTI DI PAT!

Pat... come pattugliamento o come pattinaggio? No! Pat... come patate! Che anno il 1580! Che spagnoli quelli del 1580: andarono fieri e spavaldi in Cile e in Perú e... Tenetevi forte, ragazzi! Sta per cominciare la Grande Invasione! Miliardi di patate muovono dalle stive dei galeoni alla conquista degli Europei che, distrattamente, le mandarono a farsi friggere. E fu l'inizio della resa incondizionata! Non varranno battaglie, sommosse, congiure e serrature. La patata era tratta! Qualche decennio ancora e sarà la fine: cioè il purè!

PATATE DALL'A ALLA ZETA

Nominata la patata... spuntato il purè, proprio come dice un ben noto proverbio. E visto che siamo in argomento, vi dirò che proprio in quest'epoca la patata cambiò di residenza: dal vaso di fiori si trasferì in pentola. Il merito del trasloco va attribuito a Parmentier che, approfittando (forse il termine non è esatto) d'una grave carestia in Francia, andò dicendo in giro che le patate erano altamente commestibili. Il bello è che tutti gli credettero. Fino allora infatti le patate erano unicamente coltivate per i loro fiorellini bianchi e azzurri.

PATATE D'ARGENTO

prendete un po' di patate, più o meno della stessa grossezza. Lavatele e fatele bollire in acqua per cinque minuti: scolatele, avvolgetele in carta d'argento (quella del cioccolato, per intenderci) e tenetele circa mezz'ora in forno molto caldo. Gustatele (!) con un po' di burro e sale.

CROCCHETTE DI PATATE

preparate un chilo di patate, due uova, gr 120 di formaggio parmigiano grattugiato, gr 40 di burro, sale, olio. Cuocete le patate, sbucciatele e schiacciatele. Mescolando bene unite le uova intere, il parmigiano, il sale e il burro. Fate delle polpettine e friggetele nell'olio bollente.

PATATE ALLA PIZZAIOLA

sbucciate le patate (ricordatevi che la parte più nutriente è quella più vicina alla buccia, perciò non riducetele come... nocciole!) e tagliatele a fette rotonde alte mezzo centimetro. Prendete dei pomodori, freschi o pelati, togliete i semi, strizzateli leggermente per togliere l'acqua, ungete una teglia e alternate strati di pomodoro e strati di patate. Tra uno strato e l'altro mettete sale, pepe e un pizzico di origano. Finite con uno strato di pomodori e bagnateli con un po' di olio. Cuocete a forno caldo per venti minuti.

INSALATA DI PATATE

lessate e sbucciate le patate, fatele raffreddare e tagliatele a cubetti, poi condite con olio, aceto, sale, pepe, prezzemolo tritato, qualche pezzetto di cetriolino e di acciuga. Legate tutto con una maionese (vedi pag. 206) e mettete in frigorifero. Volendo potete guarnire la superficie con fettine di uovo sodo.

PATATE FRITTE

Per avere delle patate fritte da leccarsi... barba e baffi, cuocetele in olio caldo (s'intende dopo averle sbucciate e affettate e asciugate) e ritiratele prima che diventino dorate. Scolatele e al momento di mandarle in tavola rituffatele nell'olio bollente!

PERE GALEOTTE

Lepanto, anticamente detta Naupatto (carino, no?), piccola città della Grecia, ha tra l'altro il lustro d'aver dato il proprio nome a una tra le più grandi battaglie navali della storia. Urk! Se ce n'erano di galee, galeazze e galeotte in quel mare di Lepanto in quell'ottobre 1571: 245 navi cristiane e 285 navi turche. Vinsero i cristiani e la mezzaluna della potenza turca... tramontò. E questo è uno dei motivi per cui oggi andate in giro indisturbati senza turbante!

Che cosa occorre:
una ciambella; 6 pere; gr 100 di ciliegie candite; gr 60 di angelica candita; gr 125 di zucchero; mezzo litro d'acqua.

Come si procede:
tagliate la ciambella a fette regolari, una dozzina, spolverate di zucchero e mettetele nel forno a tostare. Mescolate l'acqua e lo zucchero e fate cuocere per qualche minuto le pere sbucciate, tagliate a metà e private del torsolo. Mettete mezza pera su ogni fetta di ciambella. Tritate i frutti canditi e guarnite ogni mezza pera o con le ciliegie o con le angeliche.

CREMA ARMENA

L'Armenia, piccola regione montuosa dell'Asia Minore tra Russia, Iran e Turchia, è ricca di splendidi paesaggi e di tesori artistici. Sorvolando però sulla storia e l'archeologia, a noi qui interessa far rilevare che gli Armeni sono abilissimi cuochi e pasticcieri. I proprietari e i cuochi di molti grandi ristoranti di tutto il mondo sono infatti armeni. Accostiamoci perciò col dovuto rispetto a questa crema che, guarda caso, è armena!

Che cosa occorre:
2 tazze di latte; 1/4 di tazza di zucchero; 1/4 di tazza d'acqua; 1/4 di tazza di fecola; un po' di cannella.

Come si procede:
mettete in una casseruola il latte e lo zucchero e fate bollire. Diluite la fecola con un po' di acqua e quando il latte bolle, versatela lentamente sempre mescolando; fate cuocere a fuoco bassissimo per una ventina di minuti. A questo punto versate la crema nelle coppette e servitela fredda cosparsa con un po' di cannella.

IL CALENDARIO DEGLI ANTIPASTI

Voi andate a dormire tranquilli e beati il 4 ottobre... e vi svegliate la mattina del 15! È precisamente quel che accadde ai ragazzi europei nel 1582, anno in cui Gregorio XIII, papa, si accorse che il calendario giuliano, vecchio di 1600 anni, era in ritardo di 10 giorni. Oggi, invece, il calendario gregoriano sbaglia solo un giorno ogni 4000 anni!

BOCCONCINI QUI, QUO, QUA

mescolate due formaggini freschi e un cucchiaio di olio, aggiungete delle noci tritate a pezzetti. Prendete delle foglie di lattuga, togliete la costola dura, lavatele e fate dei "pacchettini" riempiendo ogni foglia con un cucchiaio di crema, e richiudendo con uno stuzzicadenti colorato.

BOCCONCINI SHERE KHAN

tagliate a fettine alcuni wurstel e alcuni cetriolini in salamoia. Infilate su stuzzicadenti colorati fettine alternate di wurstel e di cetriolo.

BOCCONCINI EZECHIELE

comperate dei grissini un po' grossi e qualche fetta di prosciutto crudo. Spezzate a metà i grissini e arrotolate una fettina di prosciutto a una estremità. (Lasciate visibile la parte arrotondata!)

I GRANDI SCONTRI

Occhio a dove vi sedete, ragazzi! Soprattutto in questo periodo i barili di polvere si sprecano. Tornando a bomba, è il caso di dirlo, in questo periodo esplode in tutta la sua nera potenza l'organizzazione della filibusta. Navi corsare, al proprio servizio e piú nascostamente al servizio di grandi potenze, scorrazzano per i mari. I corsari e i filibustieri sono insuperabili nel balzo all'arrembaggio. Balzo, per comprensibili motivi, non incluso tra le discipline sportive delle Olimpiadi anche perché i Giochi Olimpici sono stati aboliti fin dal 393 d. C., per volontà di Teodosio I. E l'edizione moderna, proposta dal De Coubertin, è ancora di là da venire! Però, in questo periodo, tra balzi e arrembaggi autentici e barili di polvere, c'è anche chi... sogna a occhi aperti! Don Chisciotte, per esempio. Adesso a voi, amici: leggete e cucinate! Ma occhio agli scontri!

GELATINA SOTTOCOPERTA

Perché... sottocoperta? Perché a star sopra, quella mattina del 27 luglio 1588, ci sarebbe stato il rischio di vedersi capitare tra capo e collo una palla. No, non quella! Questa: *bum!* Teatro dell'azione: la baia di Calais. Personaggi principali: Elisabetta I d'Inghilterra e Filippo II di Spagna. Comparse: 132 fra galeazze, galeoni e galere spagnole. Ma l'invincibile Armata ci lasciò le penne, i remi e la sua fino allora incontrastata supremazia marinara.

Che cosa occorre:

gr 700 di mele; gr 50 di mandorle sbucciate; un limone; un litro di acqua; gr 350 di zucchero.

Come si procede:

preparate lo sciroppo con lo zucchero e l'acqua; aggiungete le mele sbucciate e affettate, con la scorza di limone grattugiata, lasciando bollire finché otterrete una specie di gelatina. Versatela quindi in uno stampo da budino mescolando insieme le mandorle. Mettete di nuovo sul fuoco per pochi minuti, ritirate e fate raffreddare. Al momento di servire, capovolgete lo stampo su un piatto. (Accorgimento n. 6)

TORTA DI MELE

Un barone scozzese potrebbe benissimo limitare la propria attività a passeggiare per i viali del suo castello, con il gonnellino scozzese, un cane scozzese al guinzaglio e un buon bicchiere di whisky scozzese a portata di... baffi. E invece che cosa ti combinò Nepero, che era appunto un barone scozzese? Inventò i logaritmi, cioè un modo per semplificare i conti tale da far venire i calcoli... al fegato dei poveri studenti, naturalmente! Per riconfortare i tapini, Nonna Papera propone questa ottima torta di mele.

Che cosa occorre:

gr 200 di farina; gr 150 di zucchero; una bustina di lievito; 2 uova; latte; scorza di limone; un chilo di mele.

Come si procede:

sbattete bene le uova con lo zucchero e aggiungete a poco a poco la farina setacciata insieme al lievito e la scorza di limone, aggiungendo via via il latte per mantenere morbida la pasta. Ungete e impanate una tortiera (scuotete via il pane superfluo) e versate la pasta. Intanto avrete sbucciato e tagliato a fette, il più possibile regolari, le mele: mettete elegantemente le fette sopra la pasta e cospargetele di zucchero e qualche fiocchetto di burro. Cuocete per circa mezz'ora in forno moderato.

Versione festiva: lasciate a bagno le mele affettate una mezz'oretta nel rum, poi unite delle noci spezzettate e qualche uvetta pure macerata nel rum, unite il tutto alla stessa pasta che avete preparato per l'altra torta, e infornate. (Accorgimento n. 17)

POLPETTE DI MELE

Che cosa occorre:

Sei mele; un po' d'acqua e zucchero; una manciata di uvetta, una di pinoli e una di canditi di cedro; tre uova; un cucchiaio di pangrattato; burro.

Come si procede:

sbucciate e tagliate a fette le mele e cuocetele in poca acqua con qualche cucchiaio di zucchero. Schiacciate in modo da ottenere una specie di purè, metteteci uvetta, pinoli e cedro, pangrattato e uova. Mescolate con la solita tenacia fino a ottenere un impasto omogeneo e fate delle polpettine che passerete nel pangrattato friggendole poi nel burro.

PAN PEPATO

Uno lungo lungo, magro magro, su un ronzino spelacchiato: l'altro basso, tondo e grasso, sopra un asino un po' scasso... Ma sí, sono proprio loro, don Chisciotte e Sancio Pancia, che attraversano la Mancia (ammirate le rime, tanto per restare in poema!). Hanno fretta, perché Sancio tiene a conservare in forma (rotonda) la... pancia e, dicendo pane al pane, anzi, pan pepato al pan pepato, ben sappiamo che questo è un dolce che fa venire appetito! E poi, convenientemente foraggiato anche il fedele asinello con un piatto di "paglia e fieno", potrete affrontare legioni di mulini a vento!

Che cosa occorre:
gr 250 di farina di segala; gr 125 di miele; gr 75 di zucchero; un cucchiaio di rum; un cucchiaino di bicarbonato; un pizzico di cannella.

Come si procede:
mescolate zucchero e miele e versatevi sopra una tazza di acqua bollente. Aggiungete a poco a poco la farina, sempre mescolando, poi il rum e la cannella. Impastate bene e aggiungete alla fine il bicarbonato. Imburrate uno stampo e fate cuocere per un'ora a forno moderato.

TORTELLI ALLA SANCIO

Che cosa occorre:
¼ di litro d'acqua; gr 50 di burro; 4 uova; gr 150 di farina; sale; zucchero.

Come si procede:
mettete a bollire un quarto di litro di acqua e aggiungete tutta la farina. Mescolate continuamente per un quarto d'ora circa aggiungendo il sale e il burro. Togliete il composto dal fuoco e lasciatelo intiepidire, poi aggiungete le uova, alternando un tuorlo e una chiara montata a neve. Otterrete una specie di pastella. Amalgamatela ben bene e fate cadere la pastella nell'olio un cucchiaio alla volta, girando ogni tortello con la forchetta e aumentando il fuoco finché saranno abbrustoliti. Serviteli con un'abbondante pioggia di zucchero.

LA PULMENTARIA

John Chapman, cioè Giovannino Semedimela, vissuto in America tra il 1779 e il 1847, è passato alla leggenda per una poetica particolarità del suo carattere. John precedeva le carovane, che andavano verso il West a colonizzare, senza armi. Non uccideva né uomini né animali. Armato solo di un sacchetto pieno di semi, ovunque egli andasse, piantava alberi. Quasi tutti meli. Bene, questo John – che era un vegetariano – si nutriva, durante le sue lunghe camminate, a base di fantastiche... focacce. Tra queste una tramandatagli – sotto forma di ricetta – da un lontanissimo avo. E infatti la focaccia, un dolce di farina gialla, ha il nome che si merita: vale a dire latino: pulmentaria.

Che cosa occorre:
una tazza di farina gialla; una di farina bianca; una di zucchero; una di latte; la scorza grattugiata di un limone e una presa di sale.

Come si procede:
mescolate bene in una bacinella tutti gli ingredienti, ungete uno stampo e cuocete in forno caldo. Se vi piacciono le uvette, potete aggiungerne una manciatina.

BAVARESE AL LATTE E MENTA

Come si procede:
mescolate metà latte, metà acqua fresca, zucchero e qualche goccia di alcool di menta.

MINESTRONE DI MELE

Che cosa occorre:
gr 750 di mele; dl 7 di acqua; dl 7 di latte; dl 1 di panna; 1/2 litro di vino bianco; un pezzettino di cannella; gr 60/100 di zucchero; gr 50 di farina; il succo di mezzo limone.

Come si procede:
sbucciate le mele togliendo il torsolo, tagliatele a pezzettini e fatele cuocere in un pentolino con lo zucchero e l'acqua. Quando saranno diventate morbide, aggiungete il vino bianco, il latte e la cannella. Sciogliete in una tazza la farina con la panna e versate nella zuppa calda. Portate fino a ebollizione, togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

POPCORN DI CIP E CIOP

Che cosa occorre:
gr 250 di mais; 5 cucchiai d'olio; sale fino o zucchero.

Come si procede:
mettete in un tegame una cucchiaiata di olio e circa gr 60 di mais. Coprite e mettete a fuoco vivo. Col calore, i chicchi si apriranno; allora ritirate un momento dal fuoco, salate e continuate la cottura. Attenti che i chicchi, vivacissimi, non saltellino per tutta la cucina! Saranno pronti quando avranno assunto il caratteristico ben noto aspetto.

CREMA DEI TRE CABALLEROS

Che cosa occorre:
un pacchetto di budino alla crème caramel; due cucchiai di zucchero; 3/4 di litro di latte; due banane; qualche candito; un po' di panna montata (vedi pag. 85).

Come si procede:
come da istruzioni, preparate il budino usando tutto il latte e lo zucchero. Versatelo nei bicchieri, e guarnitelo usando le banane tagliate a fette, i canditi e la panna montata.

P.S. *Quali sono i nomi dei Tre Caballeros? Paperino, José Carioca e Panchito.* P.S. *La "crème caramel", che tutti credono francese, è invece un dolce tradizionale portoghese.*

PISSALADIERA

Per garantire la puressa, ops, scusate, volevo dire purezza, ma la pissaladiera mi influensa!, della lingua francese, il cardinale Richelieu volle fondare l'Accademia di Francia. I posti (anzi, le poltrone) sono solo 40, e si può eleggere un nuovo membro solo quando... muore un Immortale! Il nome infatti non è un programma, ma solo deriva dal motto dell'Accademia: "All'immortalità". Il bello è che questa... pissaladiera è una specie di pizza.

Che cosa occorre:
gr 500 di cipolle; abbondante olio; gr 200 di pasta di pane lievitata; gr 100 di olive nere.

Come si procede:
affettate molto sottili le cipolle (dopo averle sbucciate, lasciatele un po' a bagno). Poi fatele friggere in molto olio finché diventano appena appena gialline. Comperate due etti di pasta da pane (la stessa che serve per la pizza), stendetela in una teglia imburrata e mettetevi sopra le cipolle, sistemando qua e là le olive nere. Versate sopra poche gocce d'olio e mettetele in forno per una ventina di minuti.

COVIGLIE AL CAFFÈ

"La moda è per la Francia quel che le miniere del Perú sono per la Spagna", diceva il primo ministro Colbert: tanto gli rendeva! Però la moda francese (tanto per cambiare) era oriunda italiana, importata dai sarti fiorentini al seguito di Caterina de' Medici, che aveva anche introdotto l'uso del busto con le stecche di balena (con quanta gioia delle balene si può ben pensare!). Però... occhio! Tra sete e merletti attenti a non cadere: ne andrebbero di mezzo le coviglie.

Che cosa occorre:
gr 200 zucchero semolato; gr 50 farina bianca; mezzo litro di panna; mezzo litro di latte; 5 uova; caffè solubile; una stecca di vaniglia; qualche chicco di caffè.

Come si procede:
mettete sul fuoco il latte, togliendone prima circa mezzo bicchiere, con la stecca di vaniglia e lo zucchero. Sbattete in una terrina i cinque tuorli e la farina, e quando saranno ben gonfi unite, poco alla volta e sempre sbattendo, prima il latte freddo e poi quello bollente. Aggiungete circa tre cucchiaini di caffè solubile e mescolate sempre, cercando di non lasciare grumi. Rimettete il tutto sul fuoco e lasciate bollire due o tre minuti, poi versate la crema in un recipiente, mescolando mentre si raffredda, per evitare che si formi la pellicina. Quando sarà fredda, montate circa i 2/3 della panna (vedi pag. 85) e amalgamatela delicatamente alla crema, versando poi in coppette e conservando in frigorifero. Al momento di servire, decorate con panna e qualche chicco di caffè.

MELE IN ABITO DA SERA

Che cosa occorre:
gr 250 di burro; gr 250 di zucchero; gr 500 di farina; una bustina di zucchero vanigliato; 4 uova; una scorza di limone grattugiata; una presa di sale; una bustina di lievito; 3 o 4 cucchiai di latte.
(per coprire) 5 mele; gr 30 di uvetta; zucchero al velo.

Come si procede:
impastate in una terrina col cucchiaio di legno tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto piuttosto morbido, e distribuitelo sulla lastra del forno imburrata. Sbucciate le mele, togliete il torsolo e tagliate a fettine: disponetele sulla pasta mettendo tra le fette anche l'uvetta lavata e asciugata. Cuocete circa 45 minuti in forno a fuoco medio. A cottura terminata, cospargete il dolce di zucchero al velo.

MAIONESE

La parola "lama" ha in italiano ben quattro significati: la lama del coltello, il lama grosso mammifero, la lama, piccola palude, e finalmente il lama di cui parleremo ora, "venerabile maestro" della religione tibetana. Il capo dei lama, o "dalai-lama" risiedeva a Lhasa, 3680 metri (altro che Città del Messico!) in un "modesto" palazzo con la cupola ricoperta d'oro. Se aveva bisogno di spiccioli, vendeva qualche tegola...

VERSIONE ORIGINALE

Versate in una tazza, col fondo rotondo, un tuorlo d'uovo, e aggiungete un pochino di sale e di pepe. Sbattete energicamente l'uovo per un po', e poi unite *a goccia a goccia* due o tre cucchiai d'olio, sempre girando nello stesso senso. A questo punto potrete aumentare un pochino la dose dell'olio, alternandola con qualche goccia di succo di limone. Sempre alternando olio e limone, dovrete far entrare nella salsa il succo di mezzo limone e gr 150 di olio.

VERSIONE GUSTI DIVERSI

Per variare... potete aggiungere:
- una manciata di prezzemolo e 10 capperi tritati finemente;
- un cucchiaio di ketchup e uno di salsa Worchester;
- una manciata di menta tritata;
- gr 40 di mandorle finemente tritate; in questo caso al posto del limone mettete un bicchierino di vermouth dolce.

IL PESO DELLA SCIENZA

Badabam! (Rumore di scienza che cade pesantemente al suolo) La strada che ci attende adesso, ragazzi, sarà se non altro ben chiara: siamo infatti nel Settecento, il "secolo dei lumi". Su quel che accadde in quest'epoca, cominciamo a essere informati diffusamente, perché nascono proprio adesso i primi giornali moderni, che, grazie al basso prezzo, raggiungono diffusioni altissime. Fu anche il secolo della famosa "Enciclopedia" francese, o "educazione in circolo" (da non confondere con la presa in giro!), che raggruppava tutta la sapienza umana in 35 volumi. Piú che un'edizione tascabile, era un'edizione... vagonabile!

CASTAGNACCIO ALL'ONCLE PICSOU

Dame e cavalieri, un altro giro di danza? Ah, che bello vivere a Versailles! E pensare che il Re Sole volle una reggia così sfarzosa per dimostrare al suo intendente (che lo aveva invitato a pranzo con sfarzo... degno di un re) che era più in gamba e... in grana di lui! Nonna Papera, di rudi abitudini campagnole, sedotta e conquistata da questa atmosfera di raffinata eleganza, sforna un castagnaccio "ricco". Come chi è l'Oncle Picsou? È lo Zio Paperone tradotto in francese.

Che cosa occorre:
gr 600 di acqua; gr 500 di farina di castagne; gr 25 di noci o pinoli tritati; gr 50 di uvetta; gr 50 di burro; limone o arancia; sale.

Come si procede:
mescolate la farina di castagne con gr 200 di acqua, e quando si sarà ben stemperata unitevi il resto dell'acqua leggermente salata. Mescolate in modo da sciogliere tutti i grumi. Mettete a molto l'uvetta (anzi, meglio se l'avrete messa a molto tre o quattro ore prima), asciugatela, infarinatela leggermente, mescolate alle noci e alla scorza grattugiata e versate il tutto nell'impasto, dando un'ultima mescolatina. Fate sciogliere in una teglia larga e bassa il burro: poi aggiungete il composto (non deve essere più alto di 3 cm) e fate cuocere a 180° per 40 minuti. Prima di toglierlo dal forno, assicuratevi che il castagnaccio sia screpolato in superficie.

GNOCCHI DI PAPERINO (di patate)

Che cosa occorre:
gr 500 patate lesse; farina; sale.

Come si procede:
lessate le patate, sbucciatele (senza scottarvi le dita!) e schiacciatele con lo schiacciapatate mentre sono ancora calde. Infarinate il piano del tavolo, versateci sopra il passato, salate e cominciate a impastare, aggiungendo a poco a poco quanta farina basta per ottenere una pasta abbastanza solida. Non si può dire quanta farina ci vuole, perché dipende dalla qualità delle patate. Dividete a pezzi l'impasto e arrotolateli in modo da ottenere una specie di grissino grosso come il pollice, che taglierete a pezzetti di due centimetri. Per dare a ogni gnocco la sua caratteristica quadrettatura, passatelo sul rovescio della grattugia schiacciandolo e strisciandolo col dito (non troppo... o otterrete dei vermicelli!). Gli gnocchi si gettano pochi alla volta in una pentola di acqua bollente salata, e sono cotti appena vengono a galla. Si possono condire con un sugo a piacimento, e vanno mangiati molto caldi.

CREMA PASTICCIERA

Il neo di cui si è adornata la Nonna era, nel Settecento, di gran moda. Esisteva perfino una scienza che pretendeva di dedurre dalla posizione dei nei il carattere e il futuro di una persona. E se una fanciulla aveva sfortunatamente la pelle bianchissima? Poteva sempre ricorrere a un neo finto, di velluto, appiccicandolo magari nel punto in cui significava "rare doti di intelligenza e bellezza"!

Che cosa occorre:
gr 50 farina; gr 100 zucchero; 3 tuorli; ½ litro di latte; una stecca di vaniglia.

Come si procede:
sbattete accuratamente in un recipiente le uova e lo zucchero, poi aggiungete la farina setacciata. Fate bollire il latte con la vaniglia, e quando è ancora caldissimo versatelo a poco a poco nell'impasto sempre mescolando: se non mescolate o versate troppo in fretta le uova, infatti, si condensano. Rimettete sul fuoco e cuocete per qualche minuto, sempre mescolando, soprattutto sul fondo, finché la crema si ispessisce. Lasciate raffreddare.

SCHIUMA DI MELE

Che cosa occorre:
un chilo di mele; due cucchiai di marmellata rossa (ciliegie, fragole, ribes...); due cucchiai di zucchero; due chiare d'uovo; una bustina di zucchero vanigliato.

Come si procede:
fate cuocere le mele al forno in una pirofila o uno stampo: lasciatele raffreddare, sbucciatele, togliete il torsolo e setacciate la polpa. Mettete il passato dentro un recipiente basso e largo, tenendo conto che aumenterà molto di volume, e sbattete con la frusta per mezz'ora, aggiungendo a uno a uno tutti gli ingredienti: le chiare d'uovo vanno prima montate a neve piuttosto soda. Al termine della mezz'ora di battitura, oltre a dei muscoli invidiabili, avrete ottenuto anche una schiuma soffice e appetitosa: lasciatela in frigorifero per qualche ora e servitela con biscottini secchi e leggeri.

P.S. *Pettegolezzi storici. Luigi XIV, pur essendo una buona forchetta, non usava mai la medesima. Sapete perché questo illustre sovrano di Francia fu detto "Re Sole"? Perché nel suo stemma, in cui campeggia un sole sorgente, c'è il motto: "Nec pluribus impar" = Non inferiore ai molti (soli, per lo splendore!).*

ANANAS DEL RE SOLE

Non fate storie, ragazzi, se la mamma vuol vestirvi "della festa"! Quando Luigi XIV, il famoso Re Sole, si alzava, c'era tutta una serie di gentiluomini addetti alla sua vestizione: uno gli infilava le calze, l'altro gli abbottonava la camicia, un terzo gli sistemava la parrucca... Il bello è che il capo di vestiario era in stretta relazione col titolo nobiliare: così, se per le calze bastava un barone, per il giustacuore ci voleva almeno un duca. La pulizia, invece, lasciava un po' a desiderare: si trova infatti annotato sul diario del medico personale: "Oggi Sua Maestà ha preso il primo bagno". L'augusto infante aveva sette anni!

Che cosa occorre:

un ananas fresco (se ha le foglie meglio); gr 250 di fragole o lamponi, anche surgelati; 1 bicchiere di kirsch; gr 100 di zucchero al velo; gr 100 di panna; 1 bustina di zucchero vanigliato; il succo di un'arancia; cedro candito.

Come si procede:

tagliate a metà per il lungo l'ananas e staccatene tutta la polpa, buttando via la parte dura. Tagliatela a dadini, e mettetela a bagno per $^3/_4$ d'ora con lo zucchero e il kirsch. Tagliate rapidamente le fragole lavate (se sono piccole lasciatele intere) e mettetele a bagno col succo d'arancia (o di limone). Poco prima di servire, dovrete darvi a un'attività frenetica: montate la panna con lo zucchero e lo zucchero vanigliato e mettetela in frigorifero. Sgocciolate le fragole, mescolatele con l'ananas e il liquore e disponete il tutto nei due gusci vuoti. Mettete i gusci sul piatto, la panna sui gusci e i cedri sulla panna. Tenete in frigorifero fino a 15 secondi prima di servire!

INSALATA DI POLLO (ALLA GASTONE)

Che cosa occorre:

un pollo; un vasetto di olive verdi; un etto di groviera; della maionese (vedi pag. 206); sedano bianco (facoltativo).

Come si procede:

fate lessare un pollo e raffreddare. Togliete tutti gli ossicini con attenzione e tagliatelo a pezzetti in un'insalatiera. Aggiungete le olive verdi snocciolate, il groviera a dadini e, se vi piace, il sedano bianco pure tagliato a dadini. Condite il tutto con la maionese e tenete in fresco.
Poiché il pollo ha un sapore molto "neutro", potete variare la ricetta dell'insalata aggiungendo altri ingredienti di vostro gusto (würstel, prosciutto, eccetera).

MELE IN GABBIA... ALLA NEWTON

Una delle caratteristiche simpatiche di Isacco Newton, caratteristica del resto comune a molti scienziati, era la distrazione. Se, anziché sotto un albero di mele, si fosse fermato a schiacciare il pisolo sotto un albero di banane, la legge di gravità avrebbe forse assunto una nuova impostazione e la distrazione d'Isacco sarebbe rimasta. Narrano infatti i cronisti dell'epoca che Isacco si dimenticava perfino a volte di mangiare (e passi) e di vestirsi (passi un po' meno). In compenso, ora abbiamo una Nonna Papera con una memoria di ferro: non si dimentica certo di sfornarvi su due zampe altrettante ottime ricette.

Che cosa occorre:
gr 200 farina; gr 50 fecola; mezza bustina di lievito; gr 100 burro; gr 80 zucchero; un uovo intero più un tuorlo e una chiara separati; un cucchiaio di rum; un pezzetto di scorza di limone grattugiata (per la pasta). Una dozzina di mele non troppo grosse; qualche cucchiaio di marmellata; una dozzina di noci tritate a pezzettini; una bustina di zucchero al velo.

Come si procede:
mescolate insieme sul tavolo nell'ordine tutti gli ingredienti della pasta (vedi pag. 225) finché diventerà liscia, e lasciatela riposare una mezz'oretta. Mentre la pasta riposa, voi... lavorate alacremente, sbucciando le mele e levando cautamente i torsoli con un coltellino a punta (meglio se con l'apposito arnese): riempite il buco con un impasto di marmellata e noci tritate. Recuperate la pasta, stendetela col matterello e ritagliate con la rotella delle strisce larghe 1 cm e lunghe circa 30. Incrociate nel mezzo due strisce, deponeteci sopra la mela e imprigionatela attaccando insieme le estremità delle strisce. Pennellate le mele "ingabbiate" con la chiara d'uovo messa da parte, mettetele in uno stampo e lasciatele nel forno finché diventeranno dorate: a questo punto potete tirarle fuori, spolverarle con lo zucchero al velo e mangiarvele... approfittando del fatto che sono legate!

MELE TUTTE D'ORO

Che cosa occorre:
12 mele; zucchero; gr 50 di burro.

Come si procede:
lavate le mele senza sbucciarle, e con l'apposito arnese, o con un coltellino ben affilato, togliete torsolo e semi. Tagliate le mele a dischi spessi circa 1 cm e disponetele a strati in una pirofila imburrata, mettendo tra uno strato e l'altro dello zucchero. Mettete sulla superficie qualche fiocchetto di burro e cuocete per 25-30 minuti in forno caldo.

FAGIOLI ALLA STROGOFF

Pietro il Grande che vide la luce nel 1672 e nel 1689 divenne Zar di tutte le Russie ebbe, a dir poco, vita molto movimentata. E si capisce, dal momento che proprio sotto il suo governo la Russia divenne una grande potenza europea. Pietro fece di tutto per cercare di rendere moderna e occidentale la vecchia Russia fino a giungere, qualche volta, a degli eccessi grotteschi. Per esempio: per costringere i cittadini a radersi all'europea, istituì un apposito servizio di poliziotti-barbitonsori incaricati di... tagliare la barba ai refrattari. Un altro esempio, che avrà fatto tirare un sospiro di sollievo agli scolari russi di allora, è che lo zar fece semplificare la scrittura cirillica rendendola simile all'alfabeto latino. Poiché proprio in questo periodo, esattamente nel 1705, in Germania la prima illuminazione a olio illumina le strade e le piazze e due anni più tardi il chimico Giovanni Federico Boettger inventa la porcellana, Nonna Papera "illuminata" vi presenta due "piatti" di grande effetto.

Che cosa occorre:
gr 250 di fagioli sgranati; gr 100 di olive verdi; olio; il succo di un limone.

Come si procede:
cuocete i fagioli (ovviamente, se sono in scatola, questa fase è inutile!). Tagliate a metà le olive, togliete il nocciolo e tagliatele a fettine. Unite fagioli e olive e condite con olio e limone.

INSALATA DELLO ZAR

Che cosa occorre:
1 avocado per persona; una cucchiaiata di maionese, anche in tubetto; due cucchiaini di salsa ketchup; un peperoncino rosso tritato; qualche oliva snocciolata e tritata.

Come si procede:
dividete in due gli avocados, togliete il nocciolo e scavate la polpa senza rompere la buccia. Tritate la polpa a pezzi, mescolate con tutti gli altri ingredienti e riempite con l'impasto i due gusci vuoti. Si tengono in fresco e si servono come antipasto.

LE PESCHE DEL VOLGA!

Il Volga, anticamente chiamato Rha, è un fiume russo ed è il più lungo d'Europa. Nasce là, in su le alture dei Valdai, attraversa il bassopiano sarmatico e la depressione caspica (cioè le pianure centrosettentrionali e orientali) della Russia e riceve numerosi affluenti. A questo punto... ehi, ma non è mica l'ora di geografia questa! Siamo persone serie e perciò... mano alle pentole! E si porti il dessert.

Che cosa occorre:
qualche bella pesca gialla; zucchero e qualche cucchiaino di vodka.

Come si procede:
lavate e asciugate molto bene le pesche. Tagliatele a metà e togliete, con delicatezza, il nocciolo. Cospargete su ogni metà un cucchiaino o due di zucchero e versate al centro un mezzo cucchiaino di vodka.

CASSATELLA CRUSOE

Siamo trascinati nel vortice degli avvenimenti: storici e non storici, ma tutti appassionanti. Basti pensare a Robinson Crusoe: il protagonista dell'omonima opera di Daniel Defoe, pubblicata nel 1719 e accolta con enorme favore perché in Robinson, uomo, il lettore vede il protagonista dei tempi "nuovi". Jonathan Swift incalza con i suoi famosi "Viaggi di Gulliver" del 1726 e il danese Vito Bering, due anni più tardi, navigando lungo lo stretto che prenderà poi il suo nome, dimostra che esso separa l'Asia e l'America e che quindi i due continenti non sono uniti, come appunto allora si credeva.

Che cosa occorre:
gr 150 di burro; gr 80 di zucchero; 2 tuorli; una patatina lessata; savoiardi; marsala; gr 30 di cacao; gr 100 di mascarpone; mandorle o pistacchi; un po' di liquore a scelta.

Come si procede:
ammorbidite il burro e sbattetelo con lo zucchero, un tuorlo e la patatina, schiacciata mentre è ancora calda. Quando avrete ottenuto una crema, disponete su un piatto strati alternati di savoiardi inzuppati nel marsala (ne bastano 4 per strato) e crema, finendo con i savoiardi. Ora trasformate in crema anche il mascarpone, sbattendolo con un tuorlo, un po' di zucchero e cognac o rum quanto basta a ottenere una crema non troppo liquida, che verserete sugli strati già accuratamente impilati. E ora, gran finale, tritate le mandorle (o i pinoli, o le ciliegie candite) e cospargetele sopra il dolce.

NIDI ALLA ROCOCOCCODÈ

Che cosa occorre:
gr 250 farina bianca; gr 100 zucchero; un cucchiaino di lievito; una bustina di zucchero vanigliato; una presa di sale; un tuorlo d'uovo; gr 150 di zucchero.
Per la guarnizione: una chiara d'uovo; qualche mandorla sbucciata e tritata; marmellata.

Come si procede:
fate la pasta (vedi pag. 225), con tutti gli ingredienti, e lasciatela riposare al fresco 10 minuti. Formate dei rotolini grossi come un dito, e fate delle palline, che bagnerete nella chiara d'uovo, appoggiandole poi sulle mandorle tritate, che resteranno così appiccicate alla pasta. Al centro premete col dito in modo da formare un buco che riempirete di marmellata. Ungete la lastra del forno e fate cuocere 15 minuti in forno già riscaldato, a 220° circa.

PASTINE NUOVA DELIZIA

Si preparano tempi nuovi, tempi "illuminati" e quindi "uomini" illuminati: come Rousseau, convinto assertore del concetto che "L'uomo è, per natura, buono!". Folgorata dal concetto, Nonna Papera ha lasciato al buon... Ezechiele la scelta di questa ricetta!

Che cosa occorre:
gr 200 farina bianca; un cucchiaino di lievito; gr 80 zucchero; 2 tuorli d'uovo; gr 140 burro; la scorza grattugiata di un limone; 20 mandorle; una quindicina di ciliegie candite.

Come si procede:
fate la pasta (vedi pag. 225), lavoratela velocemente formando una palla e lasciatela riposare al fresco per mezz'ora. Sbucciate le mandorle e dividetele a metà, come pure le ciliegie. Con la pasta, fate delle palline grosse come una noce e schiacciate al centro: sarà il "nido" in cui collocare la ciliegina o la mandorla. Imburrate la lastra del forno, spennellate di albume i pasticcini e cuoceteli a forno caldo per 20 minuti.

LA MERENDA DI LINNEO

Linneo, il grande naturalista svedese (1707-1778), fin da ragazzo si dedicò anima e corpo all'osservazione della natura. Basti pensare che ordinò sistematicamente tutti gli animali e tutte le piante fino allora noti. A questo grande studioso svedese Nonna Papera, commossa nel suo cuore agricolo, dedica una superba merenda a base di melanzane. *P.S.*: le melanzane, o petonciani, sono originarie dell'India.

Che cosa occorre:
5 melanzane; gr 50 di parmigiano grattugiato; un uovo; mollica di pane; latte; pangrattato; olio; gr 50 di fontina.

Come si procede:
fate lessare le melanzane in acqua bollente salata, scolatele bene e tritatele finissime. Mettete a bagno nel latte la mollica del pane, e quando sarà bene ammorbidita impastate insieme i pezzetti di melanzana, la mollica, il parmigiano e l'uovo. Fate delle polpettine tonde, schiacciate, in mezzo a cui sistemerete un dadino di fontina, passatele nel pangrattato e friggetele nell'olio bollente. Presentatele e gustatele calde.

ERA UN AUTUNNO CALDO E TEMPESTOSO...

E tuttavia era anche il clima piú adatto per accogliere sul grande palcoscenico della Storia, come protagonisti di primo piano, personaggi di gran classe: Maria Teresa d'Austria, Beniamino Franklin, Wolfango Amedeo Mozart, Goethe, Caterina di Russia, Maria Antonietta...
Nonna Papera, approffittando del clima favorevole, ha fatto appello a tutto il suo sapere passato, presente e futuro e vi presenta dolci degni di re, regine e inventori. Ohilà, amici, si va a... incominciare.

DOLCE DEL PICCOLO USSARO

Il capitolo viene inaugurato da Maria Teresa d'Asburgo: una grande regina che seppe muoversi negli avvenimenti turbinosi dell'epoca con grande intelligenza e generosità. Una regina al passo con i tempi e che, nonostante la vastità del suo impero, ebbe ugualmente cari tutti i sudditi. E in particolar modo gli Ungheresi. Ecco, mentre si diffondono nell'aria le prime note d'un valzer... Eh, no! Ma che succede? Non è mica l'ora dei balli, questa! È l'ora del dolce!

Che cosa occorre:
per la pasta: gr 100 burro; gr 125 zucchero; gr 50 farina; gr 50 fecola; gr 100 cacao dolce; 1 bustina di zucchero vanigliato; tre uova; un po' di rum; una presa di sale; gr 6 di lievito; mezzo bicchiere di latte; gr 100 di mandorle macinate.

Come si procede:
setacciate insieme farina, fecola, cacao e lievito. Montate il burro con lo zucchero e aggiungete gradatamente gli altri ingredienti: se la pasta fatica a staccarsi dal mestolo, aggiungete ancora un po' di latte. Lasciate per ultime le mandorle polverizzate. Foderate di carta oleata uno stampo a cassetta, metteteci l'impasto e cuocete per circa un'ora a fiamma minima.

Copertura: setacciate insieme gr 150 di zucchero al velo e gr 30 di cacao (due cucchiai), e mescolate con due cucchiai di burro sciolto. Impastate il tutto con un paio di cucchiai di acqua bollente, in modo da ottenere una pasta liscia con cui coprirete il dolce raffreddato e sfornato su un piatto.
(Accorgimenti n. 6, 10)

TASCHINE VIENNESI

Che cosa occorre:
gr 300 farina; gr 150 burro; gr 100 zucchero; due tuorli d'uovo, una bustina di lievito in polvere; una di zucchero vanigliato; un pizzico di cannella in polvere; due o tre etti di piccole prugne nere.

Come si procede:
fate la pasta (vedi pag. 225) lavorandola fino a una consistenza piuttosto morbida. Stendetela col matterello fino all'altezza di mezzo centimetro e ritagliatela con la rotella in quadratini di circa 7 cm di lato. Togliete il nocciolo alle prugne, mettete una prugna su ciascun quadretto e ripiegatelo come una taschina. Pennellate le tasche con un uovo intero sbattuto, e se volete spolverate con un po' di zucchero non raffinato e dei pezzettini di mandorla. Fate cuocere sulla piastra del forno imburrata a 160° finché saranno ben dorate.

IL BICCHIERE DELLA REGINA

Che cosa occorre:
un bicchiere colmo per tre quarti di latte; 4 cucchiai di caffè forte e un cucchiaino di liquore crema-cacao.

Come si procede:
si mescola nel bicchiere stesso e si beve poco alla volta. Aggiungete eventualmente un cucchiaino di zucchero.

FRITTELLE DEL DANUBIO

Che cosa occorre:
gr 100 zucchero; gr 50 burro; tre uova; un limone; zucchero al velo; un cucchiaino di fecola; una bustina di zucchero vanigliato.

Come si procede:
impastate per una diecina di minuti col cucchiaio di legno il burro e lo zucchero; aggiungete la scorza grattugiata del limone e la fecola; poi, mescolando co nenergia, i tre tuorli a uno a uno. Montate a neve gli albumi, aggiungetevi lo zucchero vanigliato e unite il tutto, mescolando questa volta *non* energicamente. Cuocete sulla piastra bollente, un minuto per parte, ciascuna frittella, voltandole destramente con la paletta... e senza farle cascare in terra una dopo l'altra!

TORTA BENIAMINO

Fulmini e parafulmini, questa è proprio la torta di Beniamino Franklin! Un dolce che dà la "scossa" soprattutto a chi s'incaricherà di prepararlo! Ma prima di passare in... cucina, e di darci alla pasticceria, vediamo di che pasta era fatto Ben. Una buona pasta: solo un po' troppo... elettrizzante tanto da inventare perfino il parafulmine (1765). E dire che il nostro giovanotto aveva dovuto interrompere gli studi fin da piccolo per difficoltà finanziarie! Ma era di Boston, il ragazzo, e sapeva bene il fatto suo. Chiusa la parentesi, apriamo la pasticceria! Nonna Papera ci tiene sotto controllo.

Che cosa occorre:

per la pasta: gr 200 di farina; gr 100 di burro; gr 100 di zucchero; 4 tuorli; un pizzico di sale.
per la crema: 3 tuorli d'uovo; gr 225 di zucchero; gr 150 di mandorle; gr 75 di burro; una tazzina di caffè ristretto; un po' di kirsch.

Come si procede:

preparate la pasta (vedi pag. 225) e lasciatela riposare 20 minuti. Tiratela fino a ridurla spessa mezzo centimetro e fatela cuocere in una tortiera a forno caldo per circa 45 minuti. Per evitare che la pasta si rompa foderate lo stampo di carta oleata.
Intanto procedete con la crema: mettete in una scodella i tre tuorli e sbatteteli con lo zucchero fino a ottenere una crema bianca e soffice. Aggiungete il burro, che prima avrete ammorbidito, il caffè ristretto, le mandorle in polvere (se non le trovate già "polverizzate" seguite il procedimento dato per la ricetta della torta di carote, vedi pag. 102) e il kirsch (facoltativo).
Dato che nel frattempo la pasta sarà cotta, tiratela fuori del forno, lasciatela raffreddare un pochino e versateci sopra la crema. (Accorgimento n. 10)

CAFFÈ

Poco da ridere: lo sappiamo benissimo che tutti, più o meno, sono capaci di preparare il caffè. Ma questo, è un caffè "corretto" a tal punto che è quasi irriconoscibile!

AL CIOCCOLATO

Fate sciogliere gr 180 di cioccolato in due cucchiai d'acqua e aggiungete un pizzico di cannella. Versateci dentro poco per volta 4 tazzine di caffè ristretto; riempite quindi 4 bicchieri di ghiaccio tritato finemente e unite il caffè zuccherando a piacere.

AL GELATO DI CAFFÈ

Ovviamente sarà necessario comperare (o fare) il gelato di caffè: ci verserete sopra un quarto di litro di caffè freddo non troppo forte, e servirete con panna montata (vedi pag. 85).

CON LA SCHIUMA

Mettete in una tazza un cucchiaino di zucchero per persona (anche di più, se vi piace dolce) e i primi quattro cucchiaini che escono dalla caffettiera, e sbattete bene. Mettete la crema nelle tazze, e versando il caffè vedrete una schiumetta chiara molto simpatica.

DOLCE CATERINA

O meglio ancora "il dolce Caterina": precisazione necessaria affinché non sorgano dubbi e qualcuno, ignaro di storia, non abbia a dire "Caterina la dolce". In realtà questa regina fu tutt'altro che tenera e dolce. Però, abbiamo scoperto perché Nonna Papera ha voluto dedicarle una torta: perché Caterina II, appena assunto il potere in Russia (lavorando, dicono, 15 ore al giorno), elaborò nuove riforme migliorando l'amministrazione della giustizia e incrementando l'agricoltura. Avete letto bene? Abbiamo scritto proprio "agricoltura".

Che cosa occorre:
gr 300 di panna montata (vedi pag. 85); gr 150 di cioccolato; qualche biscotto; un tubetto di latte condensato.

Come si procede:
tagliuzzate a pezzetti il cioccolato, e mettetelo in una zuppiera con la panna montata, il latte condensato e, se volete, un po' di liquore a scelta. Mescolate bene, versate in coppette e infilate in ogni coppetta un paio di biscotti: tenete in frigorifero fino al momento di servire.

INSALATA... RUSSA!

Che cosa occorre:
salsa maionese (vedi pag. 206); verdure di stagione; due uova sode; gr 100 di olive nere; qualche sott'aceto.

Come si procede:
cuocete separatamente in acqua e sale le verdure tagliate a dadini (vanno bene tutte) e conditele con olio, sale e limone. Preparate la maionese e unitene una parte all'insalata, insieme a qualche sott'aceto. Ricoprite la superficie col resto della maionese e guarnite con fettine di uova sode e le olive nere.

SALSA TARTARA

Che cosa occorre:
3 uova; mezzo bicchiere di olio; un cucchiaino di maionese; un cucchiaino di capperi; 2 cucchiai di succo di limone; sale.

Come si procede:
fate rassodare due uova, e quando sono ben fredde, sgusciatele. Schiacciate i tuorli in una scodella, aggiungete il tuorlo dell'uovo crudo, la maionese e quando gli ingredienti saranno ben amalgamati, un cucchiaio di succo di limone e il sale. Sempre sbattendo, meglio se con la frusta, unite a poco a poco l'olio e l'altro cucchiaio di limone. Alla fine aggiungete i capperi e il prezzemolo tritati.

APERTA PARENTESI: LA PASTAFROLLA

Molti dolci si preparano facendo prima "la pasta": per prepararla, usando gli ingredienti nelle dosi indicate dalle singole ricette, si procede così: mescolate insieme la farina e il lievito e, passandola attraverso un setaccio, versatela sul tavolo ben pulito "a fontana": formate cioè un monticello in mezzo a cui farete un buco col dito. Mettete le uova nel buco e impastate ben bene con le mani: poi sbriciolate il burro, e impastate: poi unite lo zucchero, e impastate nuovamente! A questo punto il piú è fatto: non vi resta che aggiungere gli altri ingredienti (se ce ne sono) e impastare (avete bell'e capito che è la cosa fondamentale!) fino a ottenere una palla della consistenza voluta.
Non sempre la pasta va usata subito: a volte va lasciata riposare: è indispensabile seguire i tempi di riposo indicati nella ricetta.
Per spianare meglio la pasta all'altezza voluta, senza che si attacchi, infarinate leggermente sia il piano del tavolo sia il matterello.
Se dovete ritagliare la pasta con gli stampini, ricordatevi di riimpastare i ritagli per utilizzare tutta la pasta. Basta.

UNA LIMONATA TUTTA ROSA

È la volta di Maria Antonietta d'Austria, regina di Francia. Dolce, leggera, volubile, spumeggiante. Incosciente a volte, egoista senza saperlo, preoccupata soltanto di far apparire ai Francesi la realtà delle loro condizioni di vita il più possibile rosea. Invece!... E così Maria Antonietta, nata a Vienna nel 1755, non capì che il popolo non voleva brioches ma pane. E non capì soprattutto che il popolo non aveva di che comprarsi né pane né brioches. Nonna Papera, alla voce "Maria Antonietta", consiglia queste ricette!

Che cosa occorre:
3 limoni; 1 litro di acqua bollente; 5-6 cucchiai di zucchero; una tazza di succo di fragole o di lampone.

Come si procede:
mettete in infusione la buccia dei limoni nell'acqua bollente e filtrate l'acqua. Aggiungete lo zucchero, il succo dei limoni e il succo di frutta. Quando lo sciroppo si sarà raffreddato mettetelo in bottiglia: potete conservarlo in frigorifero e servire aggiungendo acqua a volontà.

CREMA CHANTILLY

Che cosa occorre:
2 tazze di crema pasticcera (vedi pag. 209); mezzo bicchiere di latte; gr 100 di zucchero.

Come si procede:
mescolate la crema col latte freddo e mettetela in frigorifero. Quando sarà ben fredda, sbattetela con la frusta finché non ci resterà attaccata, poi passatela con un colino e aggiungete lo zucchero. Va conservata in frigorifero.

P.S. Chantilly è un tipico e bellissimo pizzo francese, sottile e leggero. E, come avete visto, una crema montata. Sia crema sia pizzo sono una specialità di Chantilly, città francese.

FRITTATINE CAPRICCIOSE

Che cosa occorre:
frittatine (vedi pag. 42); parmigiano grattugiato; prezzemolo tritato; salsa di pomodoro; mozzarella; burro; sale.

Come si procede:
tagliate le frittatine a strisce larghe un centimetro e lunghe 10, imburrate una teglia e spargete sul fondo uno strato di striscioline. Spolverate di parmigiano, prezzemolo e pomodoro, e continuate ad alternare strati finché avrete finito tutti gli ingredienti. Sull'ultimo strato mettete la mozzarella tagliata a fette, un po' di parmigiano e qualche fiocchetto di burro. Lasciate in forno finché non si forma una crosta ben dorata, e servite caldo.

COSTOLETTE ALLA VIENNESE

Che cosa occorre:
6 scaloppine; gr 20 di olio; gr 30 di farina; gr 100 di pane grattugiato; 2 uova; olio e burro per friggere; limone, prezzemolo; sale; pepe.

Come si procede:
lavate le scaloppine (senza sapone...), asciugate, salate e impepate da tutte due le parti e poi passate leggermente nella farina. Sbattete le uova intere con l'olio, immergetevi le scaloppine e poi passatele nel pane grattugiato, premendo un po' con le mani per farlo aderire bene. Prendete una padella grande, scaldate l'olio per friggere e metteteci le scaloppe. E il burro? Qui sta il trucco: per ottenere un fritto superecceziona-le, a metà cottura tirate fuori le scaloppine dall'olio (non fatele cascare per terra!) e mettetele in un'altra padella dove soffriggete il burro. Per una presentazione elegante, mettete su ogni fetta uno spicchio di limone e una "tritatina" di prezzemolo.

BISCOTTI AL COCCO

Mentre ad Ajaccio, in Corsica, Napoleone Bonaparte vede la luce (anno 1769)... in Germania nasce un movimento nuovo precursore del Romanticismo: lo Sturm und Drang! Sul razionalismo d'ora in poi prevarrà il sentimento. Ma parallelamente, nel Nuovo Mondo scoppia la guerra d'indipendenza nord-americana e Giorgio Washington, il futuro primo presidente degli Stati Uniti, è nominato comandante in capo delle truppe americane.

Che cosa occorre:
gr 220 zucchero; gr 40 farina; 3 uova; tre tazze di noce di cocco (Baker's Coconut); burro.

Come si procede:
sbattete per bene le uova con lo zucchero, unite la farina e il cocco e mescolate. Ungete una teglia di burro e versateci a cucchiaiate l'impasto, non mettendole troppo vicine. Fate cuocere circa ¼ d'ora in forno a 120°, poi lasciate raffreddare.

Nota B.B. *(che non vuol dire Bada, Brigitta!, ma bellissimo): il Baker's Coconut si trova nelle grandi drogherie e nei supermercati. Perciò è inutile che prendiate questa scusa per andare a fare una crociera nei Mari del Sud col pretesto di raccogliere noci di cocco.*

TORTA MONGOLFIERA

E sarebbe come dire un'ottima torta di patate! Ma piano: prima è opportuno dire qualche parola sull'avvenimento che farà puntare il naso di tutto il mondo in aria. Il motivo c'è, poiché i fratelli Montgolfier hanno inventato l'aerostato.

Che cosa occorre:
gr 500 di patate; gr 50 di burro; 1 uovo; gr 25 di parmigiano grattugiato; sale; noce moscata; 2 cucchiai di pane grattugiato; gr 50 di mozzarella o fontina.

Come si procede:
lessate le patate, sbucciatele, passatele e rimettetele sul fuoco aggiungendo il burro e mescolando. Toglietele dal fuoco, unite il parmigiano grattugiato, l'uovo intero e la noce moscata. Ungete e impanate un recipiente di pirofila e metteteci metà dell'impasto: sopra mettete il formaggio tagliato a fettine e qualche fiocchetto di burro. Coprite col resto dell'impasto, lisciate la superficie e cospargete di pane grattugiato. La torta deve cuocere in forno caldo per 20 minuti e va mangiata ancora calda.

P.S. *Il primo volo in aerostato, con navicella, i fratelli Montgolfier lo fecero fare a tre... animali: una pecora, un gallo e un'anitra.*

SPINACI ALLA NAPOLEONE

Sarebbe stato un po'... irriverente mostrare uno dei Sette Nani intento a... Ops, scusate: c'è stata una svista. Proprio parlando di Napoleone, c'è scappato uno dei Magnifici Sette. Be', non importa: Napoleone, oltre che un grand'uomo, fu anche un grande uomo di spirito. Oltre che un genio. L'avrete capito, Napoleone è molto simpatico a Nonna Papera che, con gioia, dedica a questo uomo forte nientemeno che un piatto di raffinatissimi... spinaci al latte!

Che cosa occorre:
1 chilo di spinaci; gr 20 di burro; 1 bicchiere di latte; una cipolla tagliata a fette; sale.

Come si procede:
pulite gli spinaci, lavateli sette volte e metteteli a cuocere in una pentola senza aggiungere acqua, e ricordandovi di salarli. Quando sono cotti, scolateli bene. Rosolate in un tegame la cipolla col burro, e toglietela appena ha preso un colore dorato. Versate nel burro gli spinaci, rivoltateli, aggiungete il latte e il sale e cuoceteli per cinque minuti. Si mangiano caldi.

PANINI D'ORO IN SINFONIA

Avremmo potuto dire anche alla... Nona, ma forse la Nonna (Papera) avrebbe preso la faccenda come un errore di ortografia. Un momento: prima che facciate confusione, diremo che la presente dolce ricetta è dedicata al grande Beethoven nonché van nonché Ludwig, autore di sinfonie insuperabili tra le quali appunto la "Nona".

Che cosa occorre:
gr 250 farina gialla; gr 50 farina bianca; gr 100 zucchero; gr 100 burro; un bicchiere di latte; una presa di sale; una bustina di lievito; gr 60 uvetta; buccia grattugiata di un limone.

Come si procede:
impastate tutto, esclusa l'uvetta, fino a ottenere una pasta (vedi pag. 225) abbastanza soda: lavorate almeno un quarto d'ora. Fate poi dei panini ovali lunghi 7 o 8 centimetri, e date prova del vostro "senso artistico" decorandone la superficie con l'uvetta. Ungete la lastra del forno e fateli cuocere per 30-40 minuti a forno caldo.

TORTA IMPERIALE MARIA LUISA

Ecco di nuovo, alla ribalta della storia e delle ricette, Napoleone. C'è sotto, è vero, lo zampino di Nonna Papera che, commossa probabilmente da tutte le campagne... dell'illustre còrso, ha voluto questa volta rendere omaggio con una torta imperiale a Maria Luisa d'Austria, imperatrice dei Francesi prima e duchessa di Parma, Piacenza e Guastalla poi. Maria Luisa aveva sposato Napoleone nel 1810.

Che cosa occorre:

per la pasta: 3 tuorli; 3 cucchiai di acqua bollente; gr 150 di zucchero; gr 80 di farina; gr 70 di fecola; 3 cucchiai di cacao amaro; 2 cucchiaini di lievito; una bustina di zucchero vanigliato; 3 chiare d'uovo. Per il ripieno: un po' meno di mezzo litro di latte; 1 pacchetto di budino alla vaniglia; gr 75 di zucchero; gr 50 di burro; una bustina di zucchero vanigliato. Per la copertura: una noce di burro; gr 75 di zucchero; gr 150 di mandorle tritate.

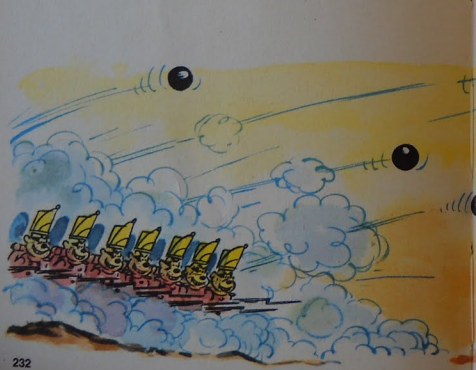
Come si procede:

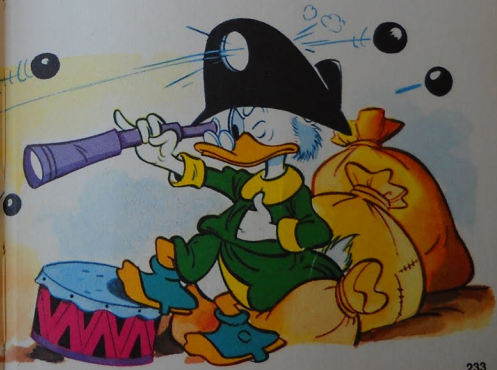
sbattete con la frusta i tuorli e l'acqua bollente, aggiungendo a poco a poco lo zucchero vanigliato e i 2/3 dello zucchero normale: sbattete fino a ottenere una crema. Montate a neve durissima le chiare, e aggiungete lo zucchero rimasto. Mettete la neve sopra i tuorli sbattuti. Setacciate insieme farina, fecola, cacao e lievito e setacciatela sopra la neve. Adesso incorporate delicatamente il tutto muovendo orizzontalmente la frusta, senza girare, se no la neve si... scioglie! Imburrate e foderate con carta oleata uno stampo a cerchio apribile di 24 cm. E cuocete subito in forno già riscaldato, a fiamma forte, per circa mezz'ora.

Ripieno: togliete dal latte un bicchiere, e stemperateci la polvere di budino, lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Fate scaldare il resto del latte, toglietelo dal fuoco, aggiungete la miscela e rimettete sul fuoco, sempre mescolando. Togliete dal fuoco quando sta per bollire e scioglietе nella crema il burro, mescolando di tanto in tanto mentre raffredda.

Copertura: sciogliete in un pentolino burro e zucchero, sempre mescolando, finché lo zucchero avrà preso la tintarella. Aggiungete le mandorle tritate, e rimestate finché saranno diventate brune. Spennellate la lastra del forno con olio, stendeteci sopra questa crema mandorlata di copertura e informate qualche minuto.

Gran finale della torta: togliete la torta dallo stampo, lasciatela raffreddare e tagliatela orizzontalmente in tre fette. Distribuite: una fetta e 1/3 di crema per tre volte fino a ricomporre la torta. Tritate il croccante (che avrete lasciato a raffreddare) e cospargetelo sulla crema, premendo leggermente ai fianchi perché non si stacchi. Semplice, no?





VITELLO ALLA CERCATORE

... d'oro, naturalmente! Sia però chiaro che i famosi cercatori d'oro, quelli autentici delle varie corse al medesimo, non avevano certo il tempo per preparare il vitello "alla cercatore" che sarebbe poi il "vitello tonnato" di classica... ricetta. Basti pensare alle difficoltà incontrate da quegli uomini alle prese con i fiumi da passare al setaccio. Al punto che, memore di tali difficoltà, Nonna Papera in un momento di ispirazione vi suggerisce questa ricetta.

Che cosa occorre:
gr 800 di fesa di vitello; olio; succo di limone; cetriolini; cipolline; gr 80 di acciughe; gr 150 di tonno sott'olio; odori.

Come si procede:
lessate la fesa nell'acqua salata con basilico, carota, sedano, ecc. Pestate insieme il tonno e le acciughe (ben pulite!) e setacciatelì versandoci sopra olio e succo di limone fino a ottenere una salsa molto liquida. Quando la carne sarà fredda, tagliatela a fette molto sottili e ricopritela con la salsa, le cipolline e i cetriolini. Tenete al fresco alcune ore.
Se preferite una salsa piú densa, preparate una maionese (vedi ricetta a pag. 206) e mescolateci tonno e acciughe.

AL GRANDE BALZO... FINALE!

È incredibile! È incredibile, ragazzi, come in un batter d'occhi, praticamente in un solo balzo, siamo potuti arrivare alle soglie di questo secolo! I grandi avvenimenti di ieri, che pure sono la base dell'oggi, ci sembrano altrettanti puntini. E però tutti questi punti, messi accanto gli uni agli altri, sono la Storia! E tutte le ricette fin qui esposte sono... l'Arte di Nonna Papera. Le pagine che seguono illustreranno, per concludere, due tappe velocissime del progresso umano. Lo starter sta per dare il via... voltate pure pagina, ragazzi!

NONNA PAPERA GUARDA E SORRIDE...

Abbiamo lasciato le Olimpiadi, vi ricordate?, al lontano... lontanissimo 393 d. C., anno in cui vennero soppresse da Teodosio I. Le ritroviamo ora, nel 1894, con il francese Pierre de Coubertin che in quell'anno appunto ebbe l'idea di ripristinarle. Idea accolta prontamente sə solo due anni piú tardi, Atene ospitò la prima edizione delle Olimpiadi Moderne. E da allora, ogni quattro anni – salvo le interruzioni dovute a cause di guerra – l'attenzione e l'entusiasmo mondiale sono rivolti alla fiaccola sacra dello sport e dell'amicizia fra tutti i popoli. Intanto... un'altra fiaccola s'è accesa sul cammino del progresso umano: quella degli uomini lanciati alla conquista, alla scoperta di quel mondo meraviglioso che è lo spazio. Ed è proprio in onore di questi intrepidi che noi brindiamo. Nonna Papera guarda e sorride.

LA BEVANDA DELLA VITTORIA

Consiglio:
da bersi mezz'ora prima delle grandi imprese, come: catturare un rinoceronte inferocito, correre i 10.000 metri con un piede solo, dire a papà che avete preso tre meno in aritmetica.

Che cosa occorre:
1/2 litro di succo composto in parti uguali da arancia, pomodoro e limone; 2 cucchiai di zucchero al malto; 2 cucchiai scarsi di latte condensato; gr 80 di miele.

Come si procede:
Mescolate vigorosamente e versate... cin cin!

GHIACCIO HIPPY

In un clima incandescente com'è quello che stiamo vivendo, in questa atmosfera di elettrizzanti conquiste spaziali niente c'è di meglio, per rinfrescarsi le idee, che un allegro e coloratissimo ghiaccio hippy.

Come si procede:
per ottenere cubetti di ghiaccio, un po' fuori del comune, sciogliete nelle apposite vaschette un pizzico di quella polverina che è usata in pasticceria per colorare i dolci. Oppure versate, nell'acqua delle vaschette, succo di limone, o di arancia, o di pompelmo, o di ananas. Suprema raffinatezza: mettete al centro di ogni cubetto un petalo... di fiore! Magari un piccolo fiordaliso. Infatti se ben ricordate: fu grazie a un "non" fiordaliso che l'ape punse l'Uomo dell'Età della Pietra, dando così il via al... Manuale di Nonna Papera!

ACCORGIMENTI E CONSIGLI

Chi bene incomincia... Esatto, ragazzi, prima di accingervi a dare saggio della vostra abilità e della vostra suprema raffinatezza in cucina, sarà bene teniate presenti alcune operazioni preliminari:

1 - Leggete una volta fino in fondo tutta la ricetta, per evitare di scoprire alla fine che l'impasto amorosamente preparato deve cuocere in forno, e voi il forno non l'avete.

2 - Radunate sul tavolo tutto quello che vi serve, ingredienti, pentole, strumenti, eccetera.

3 - Accertatevi di saper eseguire tutte le operazioni richieste dalla ricetta.

4 - Calcolate di avere abbastanza tempo per non dover piantar lí a metà perché sono ormai le tre di notte.

5 - Fate un'accurata pulizia (vedi voce "mani").

6 - Chiedete il consenso (ed eventuale aiuto...) della mamma.

7 - Cominciate dalle ricette piú facili, e se vi accorgete che molti dati storici vi sembrano "illustri" sconosciuti, date una ripassata al manuale. Di storia, s'intende!

A questo punto buona lettura e... buona fortuna!

1 Frutta cotta - Acquisterà un sapore "speciale" se prima di servirla aggiungerete mezza arancia o mezzo mandarino spremuto.

2 Tartine - Se non avete tempo di prepararle "pronte per l'uso" potete prepararle in anticipo, e conservarle freschissime se avvolgerete il piatto di portata in un foglio di alluminio (li vendono al supermercato) e mettendo tutto in frigorifero.

3 Forno - L'aspetto sgradevole delle torte... è pulire il forno. Una soluzione di emergenza è passare un limone tagliato a metà su tutte le pareti del forno. Lasciate asciugare un quarto d'ora e risciacquate con una spugna inumidita. Avrete un forno pulito e profumato!

4 Frittata - Trucchetto per una frittata piú "paffuta"? Aggiungete alle uova un po' di latte o di acqua. Per una frittata piú croccante? aggiungete anche un pizzico di farina.

5 Nocciolo - Poiché non tutti amano mangiare i noccioli (che risultano spesso di difficile digestione, tranne che per gli struzzi!) quando nei vostri dolci mettete frutti col nocciolo, contate sempre i frutti e i noccioli: non si sa mai...

6 Mandorle - Per sbucciare a gran velocità mandorle e anche nocciole e castagne, si devono "sbollentare", si mettono cioè per qualche minuto in acqua molto calda e poi si strofinano con un panno asciutto.

7 Imburratura - Quando imburrate lo stampo per non far attaccare i dolci, ricordatevi di distribuire uniformemente il burro anche sulle pareti!

8 Pesca - Sbucciare una pesca senza rovinarla è un'operazione semplice anche se a prima vista difficilissima: accertatevi che la pesca, ben matura, non abbia ammaccature e che la buccia sia intera. Passatela tutta con una pezzuola per togliere qualche pelucchino. Poi prendete un coltello e, usandolo dalla parte opposta alla lama, premete tutt'attorno la pesca. Quando sentirete che la buccia è sollevata tagliate la calottina inferiore, e tenendola sopra un piatto o una coppa, spingete fuori il frutto tenendo fra le dita la buccia. Lasciate sgocciolare il sugo della pesca e tagliate quest'ultima a fettine.

9 Bagnomaria - Come si fa a cuocere qualcosa (di solito sformati o budini) a bagnomaria? Si mette il "qualcosa" nella sua pentola, poi si prende una pentola piú grande, ci si mette la prima pentola (uffa quante pentole! Per evitare confusione sarà meglio chiamarle A e B). Dunque, riepiloghiamo: si mette il "qualcosa" nella pentola A, si mette la pentola A in una pentola B un po' piú grande e si riempie la pentola B di acqua fino a circa 2/3 della pentola A. Poi si fa cuocere per il tempo indicato dalla ricetta. Il segreto sta nel non far mai bollire l'acqua: per ottenere ciò si deve togliere, tutte le volte che sta per bollire, qualche cucchiaio di acqua calda e sostituirlo con altrettanti di acqua fredda.

10 Burro - Per ammorbidire o sciogliere il burro, conviene usare il sistema "bagnomaria": è inoltre buona norma, per non far troppa fatica a sbatterlo con la farina, toglierlo dal frigorifero un paio d'ore prima d'usarlo.

11 Lievito - Per evitare che si raggrumi, setacciatelo sempre insieme con la farina.

12 Mani - È assolutissimamente indispensabile che, prima di darvi alla culinaria, ve le laviate scrupolosamente.

13 Siringa - Ehi, non scappate, tornate subito qui! Non si tratta di iniezioni! La siringa è uno "strumento" che serve per decorare i dolci, composta da una specie di sacchetto di tela con un beccuccio di metallo. Se volete decorare una torta, e non avete la siringa, prendete della carta oleata, costruite un cono, che incollerete col nastro adesivo, e tagliate la punta. Riempiendo il cono di crema, e schiacciando leggermente, potrete scrivere... i piú dolci messaggi!

14 Limone - Per grattugiare la scorza del limone, si deve tener presente che si usa solo la parte gialla, perché quella bianca è amara. Lo stesso dicasi per le arance.

15 Ciambella - Non tutte le ciambelle riescono col buco... soprattutto se non avete l'apposito stampo! Si può però rimediare mettendo al centro di uno stampo normale un bicchiere capovolto (meglio se di metallo) accuratamente imburrato.

16 Lucidatura - Per dare a biscotti e torte un simpatico aspetto lucente, si usano le uova (intere o solo la chiara, ve lo dirà la ricetta) che vengono sbattute e passate sulla superficie del dolce. Se il dolce è piccolo bastano le dita, altrimenti vi consigliamo di usare un pennello... che speriamo caldamente non verrà utilizzato in seguito per i colori a olio!

17 Cottura - Come fare per accertarsi che un dolce in forno è cotto? 1) non controllate **mai** aprendo il forno prima che sia passato metà del tempo indicato per la cottura. Eventualmente guardate con una piccola lampada tascabile; 2) immergete uno stecchino **al centro** (i lati cuocciono prima) della torta: deve uscire asciutto e senza grumi attaccati.

18 Cucchiaio - Per mescolare, usare sempre un cucchiaio di legno. Subito dopo l'uso, lavatelo e lasciatelo asciugare all'aria, cosí perderà ogni odore.

19 Mescolatura - Mescolate sempre nello stesso senso, altrimenti le creme, salse ecc. impazziscono.

20 Setaccio - Per avere una pasta liscia e omogenea, passate sempre al setaccio la farina, anche se è molto sottile. È utile anche passare al setaccio gli impasti per i dolci, prima di metterli al forno, se hanno consistenza cremosa.
Per passare la frutta, il setaccio ideale deve essere di crine, che lascia inalterati sapori e colori.

21 Maionese - Per vincere la deprecabile tendenza della maionese a impazzire, prima di aggiungere l'olio salate i tuorli e spruzzateli di limone. Se impazzisce lo stesso, mettete un altro tuorlo in una scodella pulita e unite poco per volta la maionese "pazza".

22 Crostata - Crostata croccante? Prima di mettere la marmellata, spolverate la pastafrolla con farina o zucchero.

23 Mele - Mele al forno favolose e senza grinze? Lavatele, asciugatele, ungete con olio d'oliva e infornate.

24 Crostini - Per nobilitare le zuppe e creme di verdura, potete preparare voi stessi dei crostini. Tagliate a fettine sottili il pane (va benissimo quello a sfilatini piuttosto stretti), e gettatelo nell'olio bollente finché diventa dorato. Ottimi se caldi.

25 Gelati - Per tagliare alla perfezione gelati e semifreddi, immergete un attimo la lama del coltello nell'acqua bollente.

26 Neve - Voglia di andare a sciare? E invece no; volevamo solo insegnarvi un paio di trucchetti per montare perfettamente la chiara d'uovo. Primo: aggiungete un pizzico di sale fino o di zucchero al velo (a seconda se state preparando un dolce o no); secondo, bagnate il fondo della scodella, così l'albume scivolerà via con la massima naturalezza!

27 Uova sode - Per evitare che il guscio si spezzi, aggiungete all'acqua un cucchiaio di aceto e una presa di sale.
Altro espediente per avere uova sode senza antiestetiche spellature: fate un buchino sul fondo dell'uovo cotto e soffiateci dentro. La pellicina si staccherà facilmente.

28 Uvette - Per non far precipitare sul fondo dei dolci uvette e canditi, si possono adottare due sistemi. Il primo è di lavare, asciugare e infarinare accuratamente le uvette, mescolandole poi all'impasto: il secondo è di unire all'impasto solo metà dei canditi, appoggiando il resto sulla superficie, così che durante la cottura si fermeranno a metà strada! Sempre, comunque, si devono lasciare a bagno le uvette almeno mezz'ora in acqua tiepida profumata con un cucchiaino di rum.

29 Conservazione - I dolci a base di latte e uova non si devono conservare più di un giorno (due al massimo in frigorifero) perché vi si possono sviluppare delle sostanze tossiche.

30 Castagne - Per sbucciare facilmente le castagne, mettete a bollire una pentola d'acqua e appoggiateci sopra per circa mezz'ora un passino con dentro le castagne.

31 Meringhe - Per far sí che meringhe e spumini siano migliori e durino di piú, basterà aggiungere ogni due albumi un cucchiaino di lievito in polvere.

32 Zucchero caramellato - Per "caramellare" lo zucchero, cioè per dargli un simpatico colore bruno e un gusto caratteristico di "bruciaticcio", basterà metterlo sul fuoco in un padellino di smalto o di acciaio inossidabile, e girarlo a fuoco vivo con un cucchiaio di legno finché non sarà ben sciolto e marrone. Versatelo immediatamente perché diventa duro subito: se dovete tagliarlo, ungete il coltello.

33 Sciroppo - Per preparare dolci, marmellate e frullati è molto utile saper fare lo sciroppo. Si scioglie nell'acqua dello zucchero (in genere mezzo chilo per un litro d'acqua, ma si può metterne di piú o di meno a seconda se lo si vuole denso o scorrevole) e lo si mette sul fuoco, togliendolo appena comincia a bollire.
Per inzuppare i dolci, fate fondere in un bicchiere e mezzo di tè 6 cucchiaiate di zucchero, e profumate con mezzo bicchiere di rum o kirsch. Inzuppate la pasta del dolce quando lo sciroppo è ancora caldo.

34 Come ammorbidire il cioccolato - Si può procedere in due modi: 1) mettete il cioccolato in un pentolino di smalto o in una pirofila e lasciatelo qualche minuto nel forno. 2) mettete il cioccolato in una tazzina e mettete la tazzina a bagnomaria finché il cioccolato si scioglie (metodo sicuro ma piú lento).

35 Cioccolato - I dolci col cioccolato acquisteranno un sapore nuovo e prelibato aggiungendo al cioccolato fuso un cucchiaino di caffè molto forte.

36 Sfornare - Come togliere dallo stampo senza ridurlo in minuti pezzetti un dolce al forno? Se avete imburrato e infarinato per bene la teglia o la piastra, il problema è mezzo risolto, ma un altro trucchetto utile è di lasciare (tranne che su diversa indicazione) che il dolce raffreddi. I biscotti e i pasticcini si staccano dalla piastra con l'aiuto di un coltello.

37 Liquori - Non è necessario che la vostra casa si trasformi in una vecchia osteria. Se dovete usare dei liquori, potete comperare le bottigliette mignon.

38 Panna montata - Nome d'arte: Spuma di Neve (vedi pag. 85).

...dulcis in fundo...

Pensate forse che, preparato il dolce, vi resti solo da mangiarlo? Illusi! Dovete:

1 - Lavare e asciugare accuratamente tutto quello che avete usato, e riporlo possibilmente al posto giusto. (Questo eviterà alla mamma di perdere 3 ore a cercare il cucchiaio di legno che voi avete messo nel porta spazzolini da denti).

2 - Ripulire il piano del tavolo.

3 - Ripulire il fornello o il forno (vedi voce Forno).

4 - Togliere eventuali macchie dal pavimento.

5 - Buon appetito!

INDICE DELLE RICETTE

A
Albicocche alla Barbarossa . . . . . pag. 120
Albicocche Montezuma . . . . . » 163
Ananas del Re Sole . . . . . » 210
Anguria del Mandarino . . . . . » 26
Aniciotti all'Amelia che ammalia . . . . . » 154
Aranciata al Chiar di Luna . . . . . » 120
Aranciata Sputafuoco . . . . . » 151

B
Bacetti alla Nocciola Crapomena . . . . . » 153
Barchette Annibale . . . . . » 78
Bastoncini alla 007 (operazione prosciutto) . . . » 97
Bavarese al latte e menta . . . . . » 202
Bel piatto di Carlomagno (torta di carote) . . . » 102
Bevanda della Vittoria . . . . . » 236
Bevanda del Moro . . . . . » 129
Bibita del Millennio (liquore all'uovo) . . . . » 92
Bibita del mozzo . . . . . » 129
Bibita "Emme" Maiuscola . . . . . » 34
Bibita Talismano . . . . . » 40
Bicchiere della regina (bibita al caffè) . . . . » 221
Biscotti al cocco . . . . . » 228
Biscotti al Vallo . . . . . » 90
Biscotti della Brigitta . . . . . » 175
Biscotti del Drago . . . . . » 13
Biscotti di Mosè . . . . . » 36
Biscotti segnaletica . . . . . » 61
Biscotti Tre Re . . . . . » 82
Biscottini stampati . . . . . » 142
Biscotto Sulamita Am el-ia . . . . . » 178
Bistecche alla Bucefalo (d'avena) . . . . . » 148
Bistecche alla Fidippide . . . . . » 69
Bistecche alla Milziade . . . . . » 69
Bistecche alla Persiano fuggente . . . . . » 69
Bocconcini Ezechiele (al prosciutto) . . . . » 194
Bocconcini Qui, Quo, Qua (all'insalata) . . . » 194
Bocconcini Shere Khan (ai würstel) . . . . » 194
Bomba Lupo di Mare . . . . . » 129
Brustoloni alla Catone (dolce di pane) . . . . » 76
Budino alla Menta di Mentone . . . . . » 144

Budino di Ulisse (con verdure) . . . . . pag. 48
Burro di acciughe . . . . . » 140

C
Caffè al cioccolato . . . . . » 222
Caffè al gelato . . . . . » 223
Caffè con la schiuma . . . . . » 223
Caponatina incendiaria (contorno di verdura) . . » 96
Caramelle del Califfo Bargniffo . . . . . » 100
Caramelle Egira . . . . . » 100
Carcadè . . . . . » 100
Cassatella Crusoe . . . . . » 120
Castagnaccio all'Oncle Picsou . . . . . » 216
Castagne alla Compar Orso . . . . . » 208
Cavallo di Battaglia (minestrone in gelatina) . . » 164
Chiacchiere delle Sirene . . . . . » 46
Ciambella della Vigilia . . . . . » 50
Ciambella Inca-Urka . . . . . » 116
Ciambellette di Paperina . . . . . » 162
Ciambellone di Achille . . . . . » 130
Cicchetto del Brenno . . . . . » 44
Cicchetto del Doge . . . . . » 76
Cicchetto della Dogaressa . . . . . » 129
Cin-cin del ghiro (vino caldo) . . . . . » 129
Cioccolata Hasta la Vista . . . . . » 20
Cioccolata versione Ciao . . . . . » 171
Cocktail Dragonera . . . . . » 171
Consommé del Patriarca . . . . . » 172
Coppa del Dritto (ciliegie col vino) . . . . . » 16
Coppa Olimpiadi . . . . . » 18
Cornetti Niña (frittatine dolci ripiene) . . . . » 52
Costolette alla viennese . . . . . » 158
Coviglie al caffè . . . . . » 227
Crema all'arancia . . . . . » 205
Crema Armena . . . . . » 108
Crema Chantilly . . . . . » 193
Crema dei Tre Caballeros . . . . . » 227
Crema pasticciera . . . . . » 203
Crema Uh-uh Mongola (minestrone) . . . . . » 209
Crema Zoccoletti Olandesi . . . . . » 72
Croccante di Arianna . . . . . » 186
Crocchette di patate . . . . . » 30
Crostata del Cid . . . . . » 190
Crostata Sette Colli . . . . . » 114
» 74

D
Delizia in Terrazza (dolce alla crema) . . . . » 22
Dolce Caterina . . . . . » 224

Dolce del Piccolo Ussaro . . . . . pag. 220
Dolce Saladino . . . . . » 126
Dolce Viennese . . . . . » 176
Dolcetti del Faraone . . . . . » 24

F
Fagiolata Spartana . . . . . » 54
Fagioli alla Strogoff . . . . . » 214
Farinata d'avena . . . . . » 149
Fettucce del Magnifico . . . . . » 160
Filtrato Berta (decotto di frutta) . . . . . » 102
Fiori di Zucca alla Cinese . . . . . » 134
Focaccia del Paleolitico (al miele) . . . . . » 12
Freccia del Sud (bibita all'ananas) . . . . . » 140
Frittata di Paride . . . . . » 42
Frittata Lucrezia . . . . . » 145
Frittatine capricciose . . . . . » 227
Frittelle del Danubio . . . . . » 221
Frullatone misto . . . . . » 66
Frullato al carotene (di albicocche) . . . . . » 66
Frullato Papà . . . . . » 67
Frullato niente Latte . . . . . » 67
Frutta alla Magellano . . . . . » 170

G
Gelatina Sottocoperta (di mele) . . . . . » 198
Gelato Caterina . . . . . » 184
Gelato Fior di Limone . . . . . » 184
Gelato Pulcino . . . . . » 184
Ghiaccio Hippy . . . . . » 237
Giallona alla Diplomatica (pesche col vino) . . . . . » 16
Gnocchi di Paperino (cioè di patate) . . . . . » 208
Gonfietti Ezechiele . . . . . » 131
Granatina della Serenissima . . . . . » 128
Grog dello Spiffero . . . . . » 14

H
Hot Dogs . . . . . » 168

I
Insalata delle Bergamotte (di pere) . . . . . » 31
Insalata dello Zar (di avocados) . . . . . » 214
Insalata di patate . . . . . » 190
Insalata di Pollo alla Gastone . . . . . » 210
Insalata Gialla (di frutta) . . . . . » 94
Insalata Penelope . . . . . » 48
Insalata Quattro Risate (di riso) . . . . . » 27
Insalata versione Yak . . . . . » 27

Insalata Versione Drago
Insalata... Russa . . . . . pag. 27
. . . . . » 224

L
Lampone di Crotone
Lapilli-Bombons (dolcetti di cioccolato) . . . . . » 61
Latte Buglione . . . . . » 89
Latte di Cocco . . . . . » 118
Lingue di Gattone . . . . . » 172
Limonata tutta Rosa . . . . . » 169
. . . . . » 226

M
Macedonia "andante allegro"
Macedonia "andante allegrissimo" . . . . . » 70
Macedonia di frutta alla frutta . . . . . » 70
Macedonia con la crema . . . . . » 70
Maionese . . . . . » 71
Maionese a gusti diversi . . . . . » 206
Marenata di Otello . . . . . » 206
Marmellata della Castellana (di rose) . . . . . » 128
Marmellata di Cuzco (d'arance) . . . . . » 119
Marmellata di limoni . . . . . » 162
Marmellate di Enrico VIII . . . . . » 172
Marzapane dell'Odalisca . . . . . » 180
Mele alla bella Elena . . . . . » 178
Mele con un certo pizzico . . . . . » 42
Mele in abito da sera . . . . . » 170
Mele in gabbia alla Newton . . . . . » 205
Mele tutte d'oro . . . . . » 212
Merenda del Cucciolo . . . . . » 212
Merenda del Discobolo poeta . . . . . » 20
Merenda di Linneo (polpette di melanzane) . . . . . » 53
Merenda Rubicone . . . . . » 218
Merenda velocissima . . . . . » 79
Meringhe veneziane . . . . . » 92
Minestrone di mele . . . . . » 106
Minestrone ostrogoto (di frutta) . . . . . » 202
Mistero etrusco (gelato) . . . . . » 96
Misto Trovatore (insalata mista) . . . . . » 59
Mosè Baby (bibita di latte) . . . . . » 124
. . . . . » 37

N
Nidi alla rococococodè (dolce) . . . . . » 216
Noccioletti da Palestrina . . . . . » 188

O
Omelette normanna con le mele . . . . . » 174

P
Panetti Maya . . . . . pag. 98
Panettone a sorpresa . . . . . » 84
Panini d'oro in sinfonia . . . . . » 231
Pan pepato . . . . . » 200
Pastafrolla . . . . . » 225
Pasta sfoglia . . . . . » 137
Pasticcio Cleopatra . . . . . » 80
Pasticcioni Egiziani . . . . . » 126
Pastine nuova delizia . . . . . » 217
Pastine Ercole . . . . . » 35
Patate alla pizzaiola . . . . . » 190
Patate d'argento . . . . . » 190
Patate fritte . . . . . » 190
Pere galeotte . . . . . » 192
Pesche del Volga . . . . . » 214
Pinolata biondo-sveva . . . . . » 109
Pissaladiera . . . . . » 204
Pizza Latina . . . . . » 58
Pizza Magna Grecia . . . . . » 60
Pizzette Lampo . . . . . » 89
Polpette di mele . . . . . » 199
Popcorn di Cip e Ciop . . . . . » 203
Prugne di Mago Merlino . . . . . » 150
Pudding del folletto . . . . . » 125
Pulmentaria (polenta dolce) . . . . . » 202

R
Risotto al salto . . . . . » 115
Risotto in tombola . . . . . » 108
Ruota della fortuna . . . . . » 23

S
Salame Vichingo . . . . . » 104
Salsa Tartara . . . . . » 224
Salsiccette yè-yè . . . . . » 34
Sangria (vino con la frutta) . . . . . » 115
Scaloppe dell'Amazzone . . . . . » 176
Schiuma di mele . . . . . » 209
Sciroppo di Cipolle guap . . . . . » 151
Sformato di castagne . . . . . » 164
Sorpresa del Catai (uovo di Pasqua) . . . . » 138
Spinaci alla Napoleone . . . . . » 230
Spuma di neve (panna montata) . . . . . » 85
la francesina . . . . . » 85
la brillante . . . . . » 85
la marroncina . . . . . » 85
Spumini . . . . . » 107
Stracciatelle Unne . . . . . » 94

Strudel Maghi riuniti . . . . . pag. 152
Stufato alla Diluvio . . . . . » 17

T
Tartellette giramondo . . . . . » 158
Tartine di Cartagine . . . . . » 33
Tartine di Pigmallone . . . . . » 33
Tartine di Tiro . . . . . » 33
Taschine viennesi . . . . . » 33
Tè imperiale fior di pesco . . . . . » 220
Tè imperiale Turandot . . . . . » 26
Temucin bistecca . . . . . » 29
Torta alla Guglielmo . . . . . » 132
Torta al limone . . . . . » 140
Torta allo zenzero . . . . . » 110
Torta Beniamino . . . . . » 98
Torta d'arancia . . . . . » 222
Torta Beatrice . . . . . » 172
Torta dei Cantoni . . . . . » 136
Torta del Biondone . . . . . » 141
Torta delle Valchirie . . . . . » 56
Torta di mele . . . . . » 124
Torta dorata . . . . . » 199
Torta Elisabetta . . . . . » 146
Torta Gran Poema . . . . . » 182
Torta imperiale Maria Luisa . . . . . » 86
Torta Marisa . . . . . » 232
Torta Mongolfiera . . . . . » 174
Torta Monna Lisa . . . . . » 229
Torta Paperon de' Paperoni . . . . . » 166
Torta Regina di Saba . . . . . » 146
Tortelli alla Sancio . . . . . » 38
Tortilla di Castiglia . . . . . » 201
Tosti di Maga Magò . . . . . » 156
Tu quoque, dessert (pompelmo) . . . . . » 152

U
Uova al biscotto . . . . . » 80
Uova e patate sotto la cenere . . . . . » 188

V
Verdure sotto sale . . . . . » 89
Vitello alla cercatore (tonnato) . . . . . » 173

W
Würstel al forno . . . . . » 234

Z
Zabaglione del sor Pluto . . . . . » 188
Zuccotto Menelao . . . . . » 130
Zuppa di alghe marine . . . . . » 45
159

QUESTO VOLUME È STATO STAMPATO
NEL MESE DI AGOSTO DELL'ANNO MCMLXXVI
NELLE OFFICINE GRAFICHE
ARNOLDO MONDADORI
VERONA

MANUALE DI NONNA PAPERA

Lire 2500
(2358)

9297